










LYCEE DU GUIERS - COLLEGE JEANNE D'ARC

Menus du

29 avril 2019

au

3 mai 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Carotte rapée	Concombre aux oignons		Salade verte	Salade verte
	Salade verte	Salade niçoise 		Poireaux en salade	 Betteraves aux pommes
	Salade de radis	Champignons à la grecque		Salade de tomates échalottes	Chou blanc vinaigrette
2 Plats	Carbonara	Boulette à l'agneau		Emincé de porc sce barbecue	Merlu sauce bisque
	Filet de colin à la nage	Quenelles de brochet sce nantua		Filet de lieu a la creme	 Cuisse de poulet
3 Garnitures	Spaghetti	Haricots plats		Pommes allumettes	Gratin de chou-fleur
	Brocolis aux amandes	Semoule aux épices		Epinards au beurre 	Riz pilaf
4 Produits Laitiers	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage			
					
5 Desserts	Fruit de saison	Tarte au chccocolat		Compote	Mousse au chocolat
	Compote de fruits	Fromage blanc aux framboises		Œufs à la neige	Crumble aux pommes
	Salade de fruits de saison	Fruit de saison 		Fruit de saison	Fruit de saison



bœuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé A.B.*
*issu de l'Agriculture Bio



produit local



cuisiné par nos soins



produit de saison



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

sous réserve de modifications

LYCEE DU GUIERS - COLLEGE JEANNE D'ARC

Menus du

6 mai 2019

au

10 mai 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Salade mais surimi	Salade verte		Chou chinois à l'orange	Macedoine mayonnaise
	Haricots verts vinaigrette Pommes de terre au harengs	Tomate et palmier Paté en croute		Terrine océane Avocats vinaigrette	Asperge sce blanche Carottes aux raisins
2 Plats	Escalope viennoise	Saucisse de toulouse		Minicé de bœuf provençale	Colin à la ciboulette
	Pavé de saumon à l'aneth	Lieu marqué grill		Omelette fines herbes	Steak haché vbf
3 Garnitures	Brocolis	Carottes provençale		Penne rigate	Riz jaune
	Boullgour aux petits legumes	Lentilles		Epinards à la crème	Salsifis au gratin
4 Produits Laitiers	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
5 Desserts	Gaufre	Banane		Poires au sirop	Compote
	Crème dessert pistache Fruit de saison	Fromage blanc aux myrtilles Far aux pruneaux		Fruit de saison Flan caramel	Tarte au citron Ananas au sirop



bœuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé A.B.*
*issu de l'Agriculture Bio



produit local



cuisiné par nos soins



produit de saison



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

sous réserve de modifications

LYCEE DU GUIERS - COLLEGE JEANNE D'ARC

Menus du

13 mai 2019

au

17 mai 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Taboulé orientale aux raisins Céleri rémoulade Betteraves echalottes	Salade verte  Artichauts vinaigrette Œufs dur mimosa 	melon fraicheur		Salade de radis Tomates et soja  Concombre bulgare
2 Plats	Filet de poulet duxelle Filet de langue andalouse	Jambon braisé Calamars à l'armoricaine	Quenelles de brochet	Menu	Blanquette de la mer Emincé de poulet au basilic 
3 Garnitures	Poelée de légumes Cocos à la tomate	Gratin dauphinois Navets braisés 	choux de bruxelles	a	Haricots verts Coquillettes
4 Produits Laitiers	Fromage ou laitage 	Fromage ou laitage 	Fromage ou laitage 	Thème 	Fromage ou laitage 
5 Desserts	Fruit de saison Tarte aux pommes Salade de fruits	Peche au sirop Gateau de semoule Fruit de saison	gâteau à l'ananas		Roulé confiture Fruit de saison Lait 2 vache framboise



bœuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé A.B.*
*issu de l'Agriculture Bio



produit local



cuisiné par nos soins



produit de saison



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

sous réserve de modifications

LYCEE DU GUIERS - COLLEGE JEANNE D'ARC

Menus du **20 mai 2019** au **24 mai 2019**

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Betteraves échalottes	Macédoine	Radis botte	Salade verte	Salade verte
	Salade verte Salade ananas cocktail	Chou blanc au cumin Champignons à la crème		Concombres aux herbes Chouxfleurs vinaigrette	Carottes râpées Celeri remoulade
2 Plats	Couscous (poulet merguez)	Roti de porc à la diable	Chili con carne	Roti de dinde au jus	Filet de colin au basilic
	Filet de merlu	Pépité de colin		Colin crème de poivrons	Escalope de porc mariné
3 Garnitures	Semoule	Epinards béchamel	Riz	Gratin de blettes	Farfalles
	Légumes couscous	Pommes risollées		petits pois à la française	Purée de carottes
4 Produits Laitiers	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
5 Desserts	Compote de pommes	Tarte alsacienne	Fruits de saison	Fruit de saison	Lait 2 vache vanille
	Fruit de saison Eclair	Poire au chocolat Fruit de saison		Salade de fruits Eclair	Fruit de saison Liégeois chocolat



boeuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé A.B.*
*issu de l'Agriculture Bio



produit local



cuisiné par nos soins



produit de saison



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

sous réserve de modifications