

LYCEE DU GUIERS - COLLEGE JEANNE D'ARC

Menus du

18 juin 2018

au

22 juin 2018

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Taboulé	Radis beurre		Céleri rémoulade	Salade verte
	Salade verte Tomate mozzarella pistou	Concombre soja Palmier & Mais		Batônnets de crudités Pâté croute	Macédoine Filet de sardine
2 Plats	Steak haché vbf	Filet de volaille forestier		Blanquette de volaille	Filet de colin aux crevettes
	Gratin poisson fruits de mer	Pavé thon à l'huile d'olive		Pavé de saumon	Viennoise de dinde
3 Garnitures	Chou-fleur persillé	Tortis		Riz pilaf	Epinards béchamel
	Pdt provençale	Aubergine grillée		Haricots verts oignons	Polenta
4 Produits Laitiers	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
5 Desserts	Fruit de saison	Compote de poires		Crème dessert	Muffin
	Eclair au chocolat Salade de fruits	Far breton Fruits de saison		Melon pastèque Fruit de saison	Lait 2 vaches framboise Fruits 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

25 juin 2018

au

29 juin 2018

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Betteraves vinaigrette	Salade de perles au surimi		Carottes aux raisins	Macédoine de légumes
	Melon Salade verte	Terrine de campagne Céleri rémoulade		Radis beurre Salade verte	
2 Plats	Duo de chippo merguez	Pilon de poulet grillé		Paupiette de veau aux herbes	Meunière de poisson
	Brochette de poisson au citron	Nage de poisson blanc aux fruits de mer		Filet de colin aux agrumes	Boulette de bœuf
3 Garnitures	Ebly	Carottes sautées		Ratatouille	Pommes sautées
	Tomates rôties	Pommes vapeur		Farfalles	
4 Produits Laitiers	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
5 Desserts	Mousse au chocolat	Fruit de saison		Glace	Compote de poire
	Pêche au sirop Fruit de saison	Donut Crème dessert		Pastèque 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