

## LYCEE DU GUIERS - COLLEGE JEANNE D'ARC

Menus du

27 mai 2019

au

31 mai 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Salade cèleri raisins	Salade mexicaine			
	Salade verte Pâté croute	Salade verte Carottes râpées			
2 Plats	Blanquette de dinde	Steak haché			
	Quenelle de brochet sauce tomate	Gratin poisson fruits de mer			
3 Garnitures	Riz pilaf	Duo de choux			
	Haricots verts oignons	Pomme de terre sautées			
4 Produits Laitiers	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage			
5 Desserts	Crème dessert vanille	Fruit de saison			
	Compote de pomme fraise Fruit de saison	Gaufre Cocktail de fruits			



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

3 juin 2019

au

7 juin 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	<b>Palmier &amp; Mais</b>	<b>Piémontaise</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Salade de tomates</b>
	Concombre vinaigrette Betteraves en dès	Salade verte Champignons à la grecque		Salade Marco polo Salade verte	Salade mais aux agrumes Terrine de poissons
2 Plats	<b>Paupiette de veau</b>	<b>Jambon grillé</b>	<b>Brochette de bœuf</b>	<b>Tajine de poulet</b>	<b>Brochette de poisson blanc à l'aneth</b>
	Poisson bordelaise	Filet de colin au curry		Filet de merlu à l'anglaise	Rôti de porc à la moutarde
3 Garnitures	<b>Tortis</b>	<b>Haricots beurre persillés</b>	<b>Pomme rosti</b>	<b>Semoule</b>	<b>Brocolis</b>
	Tomates rôties	Riz		Courgettes aux fines herbes	Coquillettes
4 Produits Laitiers	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>
5 Desserts	<b>Compote de poires</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Flan caramel</b>	<b>Mini chou vanille</b>
	Tarte au flan Fruit de saison	Barre glacé Salade de fruits		Panna cotta fruits rouges Fruit de saison	Compote de pomme 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

10 juin 2019

au

14 juin 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>1 Entrées</b>		<b>Radis beurre</b>  Fenouils émincés en salade Salade mexicaine	<b>concombre &amp; tomates</b>	<b>Coleslaw</b> Pamplemousse farci au crabe Salade verte 	<b>Salade verte</b>  Chou-fleur vinaigrette Tomates a la mozzarella
<b>2 Plats</b>		<b>Escalope de porc sauce moutarde</b> Filet de merlu dieppoise	<b>Gigot d'agneau</b> 	<b>Steak haché de veau</b> Filet de poisson meunière	<b>Filet de colin au curry</b> Sauté de porc au cidre
<b>3 Garnitures</b>		<b>Penne rigate</b> Tomates provençales 	<b>Flageolets</b>	<b>Petits pois</b> Purée crécy à la coriandre	<b>Courgettes &amp; aubergines</b> Pommes noisettes
<b>4 Produits Laitiers</b>		<b>Fromage ou laitage</b> 	<b>Fromage ou laitage</b> 	<b>Fromage ou laitage</b> 	<b>Fromage ou laitage</b> 
<b>5 Desserts</b>		<b>Lait 2 vache vanille</b> Tarte au chocolat Fruit de saison	<b>Tarte au citron</b>	<b>Compote</b> Salade de fruits frais Crêpe au sucre	<b>Riz au lait</b> Fruit de saison Crumble



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

17 juin 2019

au

21 juin 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Salade verte	Haricots verts vinaigrette	Melon	Salade de lentilles	Concombre à la menthe
	Tomate basilic Soja et cœur de palmier	Salade verte Rosette de Lyon		Radis Gaspacho	Emincé de fenouil Piémontaise
2 Plats	Lasagne bolognaise maison	Longe de porc à l'ananas	Poulet roti	Emincé de bœuf à la provençal	Quenelle de brochet scc tomate
	Lasagne de saumon	Pavé de colin sauce bordelaise		Calamars sautés à l'ail	Boulette d'agneau façon tajine
3 Garnitures	Haricots plats	Riz pilaf	Purée de pommes de terre	Carottes poêlées	Semoule
		Courgettes sautées		Gratin dauphinois	Tomate provençale
4 Produits Laitiers	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
5 Desserts	Compote de pomme	Fruit de saison	Fruit	Tarte abricots	Poire au sirop
	Flan vanille Fruit de saison	Beignet au chocolat Fromage battu aux fruits rouges		Panna cotta au miel Fruit de saison	Fruit de saison Grillé aux cerises



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