











LYCEE DU GUIERS - COLLEGE JEANNE D'ARC

Menus du

1 octobre 2018

au

5 octobre 2018

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Tomate mais	Macédoine	Salade mêlée	Carottes râpées	Concombre bulgare
	Émincé de choux rouge  Salade verte	Salade verte  Œufs mayonnaise		Salade verte Chou-fleur sauce cocktail	Haricots verts lardons  Salade verte
2 Plats	Jambon grillé	Bolognaise 	Pavé de saumon beurre blanc	Bœuf façon chinoise	Beignet de poisson sauce tartare
	Filet de colin aux agrumes	Filet de colin marinère		Filet de merlu en escabèche  andouillette à la moutarde	
3 Garnitures	Carottes braisées	Spaghetti	Pommes sautées	Pommes allumettes	Polenta
	Risotto d'Ebly	Ratatouille		Salsifis au jus	 Chou de Bruxelles
4 Produits Laitiers	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
					
5 Desserts	Muffin chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pêche	Abricots au sirop
	Compote pomme Fruit de saison 	Pêche au sirop Mini chou vanille		Flan chocolat Fruit de saison	 Rose des sables 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

8 octobre 2018

au

12 octobre 2018

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Céleri rémoulade	Salade verte	Avocat sauce cocktail	Velouté de carotte	Salade piémontaise
	Salade verte Pamplemousse	Carottes râpées Champignon à la crème		Poireaux vinaigrette Salade verte	Concombre ail et fines herbes Salade verte
2 Plats	Saucisse de Toulouse	Sauté de poulet au basilic et tomate	Roti de porc	Goulash de bœuf	Filet de lieu sauce ciboulette
	Filet de poisson aux crevettes	Filet de thon basquaise		Colin aux amandes	Paupiette de veau aux herbes
3 Garnitures	Chou-fleur persillé	Purée de pomme de terre	Navets glacés	Penne rigate	Gratin de potiron
	Lentilles	Haricots verts persillés		Poêlée de champignons	Riz pilaf
4 Produits Laitiers	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
5 Desserts	Tarte aux prunes	Compote de fruits	Fruit de saison	Crème dessert	Fruit de saison
	Fruit de saison Pommes cuites	Fruit de saison Crumble aux fraises		Salade de fruits Fruit de saison	Dés d'ananas à la vanille Flan caramel



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

15 octobre 2018

au

19 octobre 2018

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Radis beurre 	Salade grecque	Avocat cocktail	Salade verte	Salade verte
	Macédoine sauce cocktail Salade verte	Salade verte  Chou rouge aux pommes		Carottes râpées  Salade cœurs de palmier et soja	Champignon au curry Tomate mimosa
2 Plats	Hachi parmentier 	Escalope viennoise 	Blanquette de veau	Couscous garni 	Solo de merlu dieppoise
	Filet de cabillaud à la graine de moutarde	Filet de lieu aux moules		Filet de plie meunière	Rôti de dinde à la moutarde
3 Garnitures	Purée	Epinards béchamel	Riz pilaf	Semoule	Haricots plats
	Blettes sautées à la tomate	Macaroni		Légumes couscous	Riz pilaf
4 Produits Laitiers	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
					
5 Desserts	Cocktail de fruits	Tarte aux pommes	Baba au rhum	Compote	Fruit de saison
	Fruit de saison Mousse au chocolat	Riz au lait Fruit de saison		Eclair chocolat Fruit de saison	 Pain perdu Banane au chocolat



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