

LYCEE DU GUIERS - COLLEGE JEANNE D'ARC

Menus du 5 novembre 2018 au 9 novembre 2018

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Betteraves aux pommes	Velouté de potiron	Céleri rémoulade	Salami	Concombre aux oignons
	Salade de blé au thon Champignons à la grecque	salade verte Taboulé de chou fleur cru		Salades d'endives Chou blanc vinaigrette	Poireaux en salade Salade de tomates échalotes
2 Plats	Boulette d'agneau aux épices	Tartiflette	Diot de Savoie	Blanquette de dinde à l'ancienne	Merlu sauce bisque
	Quenelles de brochet sauce aurore	Colin à l'escabeche		Filet de lieu a la crème	Cuisse de poulet rôtie
3 Garnitures	Haricots beurre	Pommes vapeur	Gratin crozet	Chou-fleur persillé	Petits pois étuvé
	coquillettes	Endives braisées		Riz pilaf	Carottes
4 Produits Laitiers	Petit suisse	Six de Savoie		Yaourt arôme	Edam
5 Desserts	Donuts	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote
	Poire au sirop Fruits de saison	Mousse au chocolat Salade de fruits de saison		Mini chou vanille Crème dessert	Œufs à la neige 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 12 novembre 2018

au

16 novembre 2018

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Salade verte 	Velouté de champignons	Salade verte 	Salade coleslaw	Taboulé
	Haricots verts vinaigrette Pommes de terre au harengs	Macédoine mayonnaise Carottes aux raisins 		Salade verte  Avocats vinaigrette	Salade verte Sardine à l'huile
2 Plats	Cordon bleu 	Colin à la ciboulette	Choucroute garnie 	Bœuf provençale 	Meunière de poisson
	Pavé de saumon à l'aneth	Steak haché 		Omelette fines herbes	Sauté de volaille estragon
3 Garnitures	Brocolis	Riz jaune	Chou / Pomme vapeur	Penne rigate	Haricots plat
	Blé aux petits légumes	Salsifis au gratin		Épinards à la crème	Purée
4 Produits Laitiers	Cantadou ail et fines herbes	Fromage du terroir	Fromage ou laitage	Montcadi	Emmental
					
5 Desserts	Gaufre au sucre	Fruit de saison	Fruit	Poires au sirop	Lait de vache vanille
	Pêche au sirop Fruit de saison	Tiramisu  Ananas au sirop		Fruit de saison  Entremet au caramel	Fruit de saison Crêpe confiture



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 **19 novembre 2018** au **23 novembre 2018**

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Piémontaise	Salade verte mêlée		Carottes râpées	Salade de radis
	Céleri rémoulade Betteraves échalotes	Champignons a la grecque Œufs dur mimosa		Artichauts vinaigrette Rosette de Lyon	Tomates et soja Concombre bulgare
2 Plats	Filet de poulet duxelles	Jambon grillé	Boudin noir / cervelas	Paleron mijoté à la tomate	Blanquette de la mer
	Filet de carrelet meunière	Calamars à l'armoricaine		Filet de lieu au citron vert	Viennoise de dinde
3 Garnitures	Poêlée de légumes	Purée de pomme de terre	Pommes fruit	Frites / Pommes noisettes	Haricots verts
	Lentilles	Navets glacés		Chou vert paysan	Coquillettes
4 Produits Laitiers	Tomme	Petit suisse	Fromage du terroir	Buchette mélangé	Brie
5 Desserts	Fruit de saison	Pêche au sirop	Ananas frais	Compote	Roulé confiture
	Beignet aux chocolat Salade de fruits	Gâteau de semoule Fruit de saison		Tarte au pommes Fruit de saison	Fruit de saison Maestro 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

LYCEE DU GUIERS - COLLEGE JEANNE D'ARC

Menus du **26 novembre 2018** au **30 novembre 2018**

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
1 Entrées	Betteraves échalotes	Potage Parmentier	Macédoine	Salade verte	Endives aux noix
	Salade verte Pamplemousse	Chou blanc au cumin Champignons à la crème		Salade de maïs et thon Chou-fleur vinaigrette	Terrine forestière Cèleri rémoulade
2 Plats	Couscous (boulette merguez)	Cervelas	Steak hâché	Roti de dinde au jus	Filet de lieu au basilic
	Filet de merlu aux câpres	Croustille de poisson		Colin crémé de poivrons	Escalope de porc mariné
3 Garnitures	Semoule	Gratin de potiron	Purée maison	Blettes à la tomate	Farfalles
	Légumes couscous	Pommes vapeur ciboulette		Riz pilaf	Purée de carottes
4 Produits Laitiers	Mimolette	Camembert	Fromage ou laitage	Yaourt arôme	Bleu buche
5 Desserts	Fruit de saison	Chausson aux pommes	Fruit de saison	Salade de fruits	Fromage blanc aux framboises
	Crème dessert Tropézienne	Poire au chocolat Fruit de saison		Fruit de saison Éclair	Fruit de saison Entremet au café



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