



LYCEE DU GUIERS - COLLEGE JEANNE D'ARC

Menus du 2 septembre 2019 au 6 septembre 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Salade verte 	Riz à la niçoise		Tomate basilic 	Radis beurre
	Carottes râpées	Jambon blanc		Salade verte	Courgette à la grecque
	Piémontaise	Céleri rémoulade		Champignons à la crème	Salade verte 
2 Plats	Filet de poulet à la crème 	Roti de porc au jus 		Emincé de bœuf à la dijonnaise 	Filet de colin sauce marinière
	Duo de poisson méditerranéen	Filet de poisson au citron		Filet poisson meunière	Ailerons de poulet tex-mex
3 Garnitures	Torti	Brocolis persillés		Semoule aux épices	Carottes persillées
	Tomates provençales	Gratin dauphinois		Aubergines grillées	Riz pilaf
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 		Compote de pommes	Beignet framboise
	Pêche au sirop	Crème dessert vanille		Île flottante 	Panaché melon pastèque
	Fruit de saison	Gâteau basque		Fruit de saison	Fruit de saison



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

sous réserve de modifications



bœuf français



porc français



volaille française



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



produit local



cuisiné par nos soins



produit de saison



LYCEE DU GUIERS - COLLEGE JEANNE D'ARC

Menus du 9 septembre 2019 au 13 septembre 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Chou-fleur en salade	Piémontaise	Salade coleslaw	Cèleri pomme et curry	Œufs mimosa
	Salade niçoise	Pêche au thon		Salade de lentilles	Artichauts vinaigrette
	Taboulé	Carottes râpées		Rillette de porc	Salade verte
2 Plats	Blanquette de volaille	Escalope de porc	Paupiette de veau	Boulette de bœuf à la tomate	Filet de lieu à l'escabèche
	Filet de colin crème ciboulette	Saumon au Basilic		Filet de merlu sauce Nantua	Cuisse de poulet chasseur
3 Garnitures	Riz pilaf	Haricots beurre	Ratatouille	Farfalle	Purée de pomme de terre
	Courgette sautée	Coquillettes		Chou romanesco	Tomate rotie
4 Produits Laitiers	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
5 Desserts	Lait 2 vaches vanille	Fruit de saison	Tarte aux poires	Compote de pomme	Fruit de saison
	Tarte au chocolat	Cocktail de fruits		Fruit de saison	Flan au chocolat
	Fruit de saison	Cône glacé		Pana cota aux fruits rouges	Poire pochée



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

sous réserve de modifications



bœuf français



porc français



volaille française



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



produit local



cuisiné par nos soins



produit de saison



LYCEE DU GUIERS - COLLEGE JEANNE D'ARC

Menus du

16 septembre 2019

au

20 septembre 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Salade mexicaine	Salade verte	Salade de riz	Concombre et tomate	Carottes râpées
	Betterave aux thon	Tomate basilic		Macédoine de légumes	Salade verte
	salade verte 	Radis beurre		Salade verte 	Poireau vinaigrette
2 Plats	Cordon bleu	Sauté de porc aux olives 	Steak haché	Rôti de dinde 	Blanquette de poisson à l'aneth
	Brochette de poisson à l'indienne	Filet de merlu au four		Filet de poisson meunière	Diot de Savoie 
3 Garnitures	Haricots verts provençale	Tagliatelles	Tomate provencale	Ratatouille 	Pommes persillées
	Boulgour	Carottes glacées		Riz créole	Côtes de blettes au gratin
4 Produits Laitiers	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
					
5 Desserts	Liégeois à la vanille	Ananas au sirop	Salade de fruits frais	Gaufre de Bruxelles	Fruit de saison
	Fruit de saison	Fruit de saison		Poire au sirop	Tarte au citron
	Eclair	Far aux poires maison 		Fruit de saison	Fromage battu aux framboises



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

sous réserve de modifications



bœuf français



porc français



volaille française



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



produit local



cuisiné par nos soins



produit de saison



LYCEE DU GUIERS - COLLEGE JEANNE D'ARC

Menus du

23 septembre 2019

au

27 septembre 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Radis	Taboulé libanais	Salade verte	Céleri au citron	Cœur de palmier mais
	Salami danois	Tomates au basilic		Salade aux deux choux	Salade verte
	Salade verte 	Pamplemousse		Mache	Salade de blé
2 Plats	Escalope de volaille forestière 	Steak haché sce barbecue 	Pot au feu	Longe de porc rôtie 	Filet de colin à l'oseille
	Saumon à l'aneth 	Duo de poisson aux légumes		Fricassée de colin à la dieppoise	Pilons de poulet marinés 
3 Garnitures	Purée de pomme de terre	Epinards béchamel	Pommes vapeur	Brocolis	Petits pois
	Mijoté de fenouils	Coquillettes		Riz cantonnais	Carottes persillées
4 Produits Laitiers	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
					
5 Desserts	Compote de poires	Fruit de saison	Fromage blanc au coulis	Beignet aux pommes	Fruit de saison
	Tartelette aux fruits	Salade de fruits frais		Litchis au sirop	Compote de pommes
	Fruit de saison	Danette vanille		Fruit de saison	Île flottante 



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

sous réserve de modifications



boeuf français



porc français



volaille française



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



produit local



cuisiné par nos soins



produit de saison