














# 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<br>Piémontaise   | Jambon blanc<br>Céleri rémoulade  |  | Salade verte<br>Champignons à la crème   | Courgette à la grecque<br>Salade verte  |
| 2 Plats             | Filet de poulet à la crème  | Roti de porc au jus  |  | Emincé de bœuf à la dijonnaise      | Filet de colin sce 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<br>Fruit de saison  | Crème dessert vanille<br>Gâteau basque  |  | Ile flottante <br>Fruit de saison | Panaché melon pastèque<br>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

9 septembre 2019

au

13 septembre 2019

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



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 16 septembre 2019

au

20 septembre 2019

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



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 23 septembre 2019

au

27 septembre 2019

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



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