

























## LYCEE DU GUIERS - COLLEGE JEANNE D'ARC

Menus du

30 novembre 2020

au

4 décembre 2020

SEMAINE N° 49	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>1 Entrées</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> 	<b>Carottes râpées à l'orange</b> 	<b>Salade de riz</b>	<b>Chou rouge râpé</b> 	<b>Taboulé</b> 
	Salade de haricots beurre 	Endives pommes et noix 		Mâche 	Salade de haricots blancs, oignon, citron et cumin 
	Celeri et panais râpés 	Salade de pommes de terre au thon 		Salade de carottes cuites au cumin 	Chou chinois au sésame 
<b>2 Plats</b>	<b>Gratin de poisson</b> 	<b>Emincé de bœuf aux petits légumes</b> 	<b>Pot au feu</b>	<b>Gratin montagnard</b> 	<b>Longe de porc au miel</b> 
	Omelette 	Filet de poisson diéppoise 		Pavé de saumon 	Filet de poisson au basilic 
<b>3 Garnitures</b>	<b>Riz safrané</b> 	<b>Épinards à la crème</b> 		-	<b>Gratin de poireaux</b> 
	Chou fleur persillé 	Lentilles 		Haricot beurre 	Torsades 
<b>4 Produits laitiers</b>		<b>Fromage à la coupe</b>	<b>Fromage à la coupe</b>	<b>Fromage à la coupe</b>	<b>Fromage à la coupe</b>
<b>5 Desserts</b>	<b>Ananas au sirop</b>	<b>Crumble aux pommes</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Compote pomme banane</b>	<b>Salade de fruits frais</b>
	Fruit de saison	Muffin		Pêche au coulis	Fruit de saison
	Gâteau de semoule au caramel	Salade pomme kiwi		Fruit de saison	Pain perdu 



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

7 décembre 2020

au

11 décembre 2020

SEMAINE N° 50	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>1 Entrées</b>	Salade verte 	Radis beurre 	Salade composée	Salade verte	Macédoine mayonnaise 
	Cèleri rémoulade 	Chou blanc aux pommes 		Carottes râpées ciboulette 	Velouté poireaux pomme de terre 
	Salade de perles au thon 	Sardine à l'huile 		Endives citronnées 	Taboulé de chou fleur cru 
<b>2 Plats</b>	Quenelles sauce tomate 	Bolognaise au bœuf 	Omelette	Rôti de veau au jus 	Filet de poisson meunière 
	Filet de poisson sauce tomate 	Bolognaise au thon 		Filet de poisson sauce citron 	Sauté de poulet au cidre 
<b>3 Garnitures</b>	Poêlée brocolis champignons 	Spaghetti 	Céréales gourmandes	Carottes braisées 	Blé 
	Riz aux légumes 	-		Haricots blancs à la tomate 	Purée potiron 
<b>4 Produits laitiers</b>	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
<b>5 Desserts</b>	Roulé confiture 	Mousse chocolat	Compote	Salade d'orange à la cannelle	Fruit de saison
	Beignet chocolat	Crème dessert praliné		Fruit de saison	Salade ananas à la menthe
	Fruit de saison	Fruit de saison		Riz au lait	Clafoutis aux fruits



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

14 décembre 2020

au

18 décembre 2020

SEMAINE N° 51	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>1 Entrées</b>	<b>Cèleri au fromage blanc et moutarde à l'ancienne</b> 	<b>Chou fleur sauce cocktail</b> 	<b>Tarte au thon</b>		
	Salade de pamplemousse 	Terrine de légumes sauce fromage blanc 			
	Salade verte 	Radis beurre 			
<b>2 Plats</b>	<b>Filet de poisson à l'escabèche</b> 	<b>Gratin de pâtes, légumes et fromage (plat complet)</b> 	<b>Sauté de porc curry coco</b>	<b>MENU</b> 	
	Chipolatas aux herbes 	Lasagnes de poisson (plat complet) 			
<b>3 Garnitures</b>	<b>Purée</b> 	-	<b>Panais braisés</b>	<b>DE</b> 	
	Haricots verts persillés 	-			
<b>4 Produits laitiers</b>	<b>Fromage à la coupe</b>	<b>Fromage à la coupe</b>	<b>Fromage à la coupe</b>	<b>NOEL</b>	
<b>5 Desserts</b>	<b>Compote pomme fraise</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Ananas</b>		
	Poire chocolat amandes grillées	Pêche au sirop			
	Fruit de saison	Gaufre à la confiture			



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

sous réserve de modifications