

MENUS de la semaine du 08 au 12 Mai 2023



	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 08	FERIE			
Mardi 09	<u>Piémontaise</u>  Salade Bar	<u>Ceufs brouillés aux lardons</u> <u>Navets braisés</u> Poulet 4/4 Coquillettes	<u>Petits suisses</u> St Nectaire <u>Fruits</u> Crème chocolat	<u>Soufflé de thon</u> Petits pois - carottes Bleu d'Auvergne Compote de fruits
Mercredi 10	<u>Carottes râpées et pommes granités</u>  Salade Bar	<u>Echine de porc rôti</u> <u>Pommes de terre forestières</u> Rosbeef  Ratatouille 	<u>Morbier</u> Yaourt nature <u>Flan au chocolat</u>  Poires au sirop	<u>Nuggets de viande</u> <u>Purée de brocolis</u> Fromage blanc Fraises
Jeudi 11	<u>Concombre à la menthe</u>  Salade Bar	<u>Blanquette de veau</u> <u>Gnocchi à la tomate</u> Sot-l'y-laisse Chou-fleur persillé	<u>Yaourt sucré</u> St Nectaire <u>Pomme</u> Fruit	<u>Vol au vent et fleuron</u> Pâtes papillon Cheddar Paris Brest
Vendredi 12		<u>Hot-Dog</u> <u>Frites</u>	<u>Camembert</u> St Moret <u>Meringue aux fraise</u>  Beignet fourré	



LEGUME FRAIS

La secrétaire générale de l'ENILBIO,

L. DORMOY

Laure DORMOY
Secrétaire Générale

POLIGNY



La proviseure du lycée FRIANT,

C. GEHIN



FAIT MAISON

 Crudités

 Cuites

 Protéines animales

 Féculents

 Fromages, laitages
desserts lactés

 Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

MENUS de la semaine du 15 au 19 Mai 2023



	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 15	<u>Betteraves rouges cuites</u> Salade Bar	<u>Filet de poisson aux amandes</u> <u>Courgettes aux oignons</u> Escalope de volaille Epeautre	<u>Cancoillotte à l'ail</u> St Savin <u>Yaourt aux fruits</u> Mille-feuilles	Rôti de porc aux câpres Pommes noisette Flamby
Mardi 16	<u>Radis - beurre</u> Salade Bar	<u>Joue de bœuf</u> Farfalle Cabillaud à l'antiboise Brocoli à la crème	<u>Yaourt nature BIO</u> Tome blanche <u>Crumble aux pommes</u> Eclair	Taboulé Filet de dinde à l'estragon Haricots verts Fruit de saison
Mercredi 17 <i>Menu Végétarien</i>	<u>Avocat mayonnaise</u> Salade Bar	<u>Œuf dur sauce Mornay</u> <u>Epinards croustons</u>	<u>Fromage de chèvre</u> Yaourt aromatisé <u>Crème de fraise/menthe</u> Cake aux fruits rouges	
Jeudi 18	FERIE			
Vendredi 19	FERIE			



LEGUME FRAIS

La secrétaire générale de l'ENILBIO,

L. DORMOY

Laure DORMOY
Secrétaire Générale

Cuites



FAIT MAISON

La proviseure du lycée FRIANT,

C. GEHIN
Proviseure
C. GEHIN

Fromages, laitages
desserts lactés

Crudités

Protéines animales

Féculents

Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

MENUS de la semaine du 22 au 26 Mai 2023



	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 22	<u>Carottes râpées/citron vert</u> Salade Bar	<u>Filet de poisson</u> <u>Haricots verts persillés</u> Saucisse de Morteau Frites	<u>Saint Nectaire</u> Yaourt BIO <u>Fraise aux sucres</u> Donuts	Cordon bleu Lentilles du Jura Polinois Liégeois
Mardi 23	<u>Pamplemousse</u> Salade Bar	<u>Snacking de poulet</u> <u>Riz sauvage</u> Gigot d'agneau Légumes méridionaux	<u>Faisselle</u> Yaourt aromatisé <u>Salade de fruits</u> Liégeois	Salade verte Quiche au fromage blanc et bleu Fruit de saison
Mercredi 24	<u>Torti en salade</u> Salade Bar	<u>Jambon grillé au Porto</u> <u>Poireaux gratinés</u> Rôti de bœuf Coquillettes	<u>Grimont</u> Yaourt nature <u>Banane au chocolat</u> Mousse aux fruits	Crudités Ravioli Pêches au sirop
Jeudi 25	<u>Salade de chou-fleur</u> Salade Bar	<u>Foie grillé</u> <u>Purée de pomme de terre</u> Sauté de canard Fenouil	<u>Petits suisses</u> Polinois <u>Moelleux au chocolat/framboise</u> Fruit de saison	Cervelas Obernois Chou romanesco Flan aux oeufs vanille
Vendredi 26	<u>légumes crus et sauce tartare</u> Salade Bar	<u>PAËLLA royale aux poisson et fruits de mer</u>	<u>Beaufort</u> Yaourt aux fruits <u>Sunday aux fruits</u> Pommes	



LEGUME FRAIS

La secrétaire générale de l'ENILBIO,

L. DORMOY



FAIT MAISON

La proviseure du lycée FRIANT,



Crudités



Cuidités



Protéines animales



Féculents



Fromages, laitages
desserts lactés



Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

MENUS de la semaine du 29 Mai au 02 Juin 2023



	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 29		FERIE		
Mardi 30	<u>Salade de riz-surimi</u> Salade Bar	<u>Steak de bœuf</u> <u>Courgettes poêlées</u> 🌿 Volaille de Bourgogne Purée de pommes de terre BIO	<u>Fromage de chèvre</u> Polinois <u>Fromage blanc aux fruits</u> Tarte en bande aux fruits	Salade verte Pizza 🍷 Glace
Mercredi 31	<u>Artichauts</u> 🌿 Salade Bar	<u>Brochette tomate farcie</u> Ebly Palette à la diable Tomates provençales 🌿	<u>Roquefort</u> Morbier <u>Fraise chantilly</u> 🍷 Salade de fruits	<u>Soufflé de brochet</u> Carottes vichy 🌿 Yaourt aromatisé Cerise
Jeudi 01	<u>Taboulé aux crevettes</u> Salade Bar	<u>Escalope viennoise</u> <u>Tian de légumes</u> Aile de raie Riz au safran	<u>Petits suisses</u> Brie <u>Pêches au sirop</u> Brownies	<u>Emincé de bœuf à la tomate</u> Boulgour Comté Fruits
Vendredi 02	<u>Pamplemousse</u> Salade Bar	<u>Spaghetti carbonara aux champignons</u>	<u>Bleu de Bresse</u> Yaourt sucré <u>Compote aux fruits rouges</u> Salade de fruits	



LEGUME FRAIS



FAIT MAISON

Crudités

Cuidites

Protéines animales

Féculents

Fromages, laitages
desserts lactés

Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

La secrétaire générale de l'ENILBIO,

L. DORMOY

Laure DORMOY
Secrétaire Générale

La proviseure du lycée FRIANT,

C. GEHIN

C. GEHIN