MENUS de la semaine du 05 au 09 Juin 2023

	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 05	Melon Salade Bar	Poisson meunière Torsade BIO Sauté de porc à la moutarde Fenouil gratiné	Saint Nectaire Petit suisse Torsade chocolat Fruit au sirop	Salade de tomate Œuf dur Mélange campagnard Boursin à l'ail Flan caramel
Mardi 06	Pâté en croûte Salade Bar	Omelette pomme parisienne Carottes persillées Gigot d'agneau Coquillettes	Yaourt nature Mousse myrtilles Mille-feuilles	Filet de colin sauce citron Pois à la française Camembert Coupe d'agrumes
Mercredi 07	Radis Salade Bar	Saucisse de canard Pommes de terre forestières Rosbeef sauce tartare Haricots plats	Morbier Pénitent Abricots crème chiboust Liégeois	Steak haché Julienne de légumes Yaourt sucré Cerises
Jeudi 08	Poireaux-vinaigrette Salade Bar	Filet de poisson à l'oseille Courgettes provençales Langue de bœuf sauce gribiche Riz	Petits suisses aromatisés Cancoillotte Fraises Gâteau de semoule	Wings de poulet Semoule sauce tomate Saint Paulin Crème dessert chocolat
Vendredi 09	Pastèque Salade Bar	Rougaille de saucisses de Morteau Duo de quinoa et petite épeautre	Tome du Jura Yaourt nature Framboisier Cône glacé	

LEGUME FRAIS

FAIT MAISON

La secrétaire générale de l'ENILBIO,

L. DORMOY

La proviseure du lycée FRIANT,

C. GEHIN

Crudités — Cuidités — Protéines animales — Féculents — Fromages, laitages desserts lactés — Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

MENUS de la semaine du 12 au 16 Juin 2023

	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 12	Salade de tomate mimosa Salade Bar	Cordon bleu Haricots plats à la provençale Rôti de porc Torti de couleur BIO	Brie Yaourt aux fruits Eclair au chocolat Compote	Paupiette de poisson Pommes de terre persillées Yaourt nature Crêpe à la confiture
Mardi 13	Melon Salade Bar	Cabillaud à l'antiboise Röstis Saucisse de Strasbourg Chou romanesco	Yaourt nature Chèvre Crumble aux pommes Fromage blanc	Friand à la viande Carottes braisées BIO Leerdamer Ananas (frais)
Mercredi 14	Pâté de campagne-Cornichons Salade Bar	Couscous Merguez (ratatouille fraiche)	Bleu Yaourt nature sucré Fraise Beignet fourré	Croque-Monsieur salade verte Cocktail de fruits rouges
Jeudi 15	Champignons crus à la crème Salade Bar	Joue de bœuf Purée de carottes Brochette de poisson Gratin de céleri	Yaourt aux fruits Polinois Cerises Mousse au chocolat	Asperges œuf mimosa Chou-fleur gratiné Nappé au caramel
Vendredi 16	Œufs en gelée Salade Bar	Crépinette de volaille sce tomate pommes de terre forestière	Morbier Yaourt Glace Tarte aux abricots (maison)	

LEGUME FRAIS

FAIT MAISON

La secrétaire générale de l'ENILBIO,
L. DORMOY

La proviseure du lycée FRIANT,
C. GEHIN

Crudités — Cuidités — Protéines animales — Féculents — Fromages, laitages desserts lactés — Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

MENUS de la semaine du 19 au 23 Juin 2023

	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 19	Chou-fleur mimosa/vinaigrette Salade Bar	Aile de raie aux câpres Aubergines confites Palette provençale Boulgour	Comté BIO Yaourt nature Pêche Gâteau basque	Radis/beurre Lentilles jambon lardons Fromage blanc aux fruits
Mardi 20	Concombre sauce bulgare Salade Bar	Haut de cuisse de poulet BIO Pommes boulangères Emincé de bœuf Haricots verts à l'italienne	Faisselle Yaourt aromatisé Clafouti Fruit de saison	Salade Tarte au fromage Pomme
Mercredi 21	Salade de crozet aux lardons Salade Bar	Endives au jambon Truite aux amandes Riz sauvage	Grimont Yaourt sucré Brugnon Crème dessert	Pavé de hoki Kasha Soupe de Fraises à la crème
Jeudi 22	Carottes râpées/pomme granite Salade Bar	Quasi de veau Torsades Knack Galettes de légumes	Petits suisses Yaourt aux fruits Flan chocolat Paris Brest à la fraise	Steak haché Petits pois – carottes Tarte au citron meringuée
Vendredi 23	Salade Pastèque/melon Salade Bar	*Menu végétarien* Ravioles épinards	Yaourt sucré Glace	

LEGUME FRAIS

FAIT MAISON

La secrétaire générale de l'ENILBIO,

L. DORMOY

La proviseure du lycée FRIANT,

C. GEHIN

Crudités — Cuidités — Protéines animales — Féculents — Fromages, laitages desserts lactés — Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

MENUS de la semaine du 26 au 30 Juin 2023

	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 26	Betteraves rouges Salade Bar	Filet de poisson Farfalles	Polinois Quatre-quarts	Cuisse de poulet fraiche Poêlée forestière Crème au chocolat
Mardi 27	Sardines au beurre Salade Bar	Foie de volaille / Mâche Carottes	Yaourt aromatisé Poire	Cœur de palmier Pâtes à la carbonara Fruit de saison
Mercredi 28	Terrine de légumes Salade Bar	*BARBECUE* Brochettes (légumes + viande) Frites	St Savin Salade de fruits frais	Filet de lieu noir aux amandes Haricots beurre Yaourt sucré Nectarine
Jeudi 29	Taboulé Salade Bar	Cuisse de canette à l'orange Gratin de chou-fleur	Yaourt nature Fruit de saison	Lasagnes Liégeois
Vendredi 30	Salade composée Salade Bar	Poulet basquaise Cœur de blé	Fromage Glace	Bonnes Vacances

LEGUME FRAIS

FAIT MAISON

La secrétaire générale de l'ENILBIO,

L. DORMOY

La proviseure du lycée FRIANT,

C. GEHIN

Crudités — Cuidités — Protéines animales — Féculents — Fromages, laitages desserts lactés — Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré