

MENUS de la semaine du 04 au 08 septembre 2023



	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 04	<u>Carottes BIO mimosa</u> Salade bar	<u>Courgettes farcies</u> <u>Merguez</u> <u>Pomme de terre vapeur</u> <u>Sce tartare</u>	<u>Saint Nectaire</u> <u>Petits suisses</u> <u>Mousse aux chocolats</u> <u>blanc et noir</u> <u>Banane</u>	<u>Feilleté de poisson</u> <u>Coquillettes sauce tomate</u> <u>Crème brûlée</u>
Mardi 05	<u>Concombres à la grecque</u> Salade bar	<u>Dos de cabillaud</u> <u>Petits pois à la française</u> <u>Lapin à la moutarde</u> <u>Ratatouille</u>	<u>Yaourt nature</u> <u>Polinois</u> <u>Clafoutis aux raisins</u> <u>Fruit de saison</u>	<u>Cuisse de poulet</u> <u>Gratin de côtes de bette</u> <u>Poire</u>
Mercredi 06	<u>Saucisson brioché</u> Salade bar	<u>Epaule d'agneau braisée</u> <u>Gratin de courges BIO</u> <u>Bœuf ravigote</u> <u>Cœur de blé</u>	<u>Polinois</u> <u>Yaourt</u> <u>Poire</u> <u>Compote</u>	<u>Salade verte</u> <u>Ravioli</u> <u>Pêches au sirop</u>
Jeudi 07	<u>Courgettes râpées au bleu de bresse</u> Salade bar	<u>Joue de bœuf</u> <u>Pommes de terre boulangère</u> <u>Filet de truite</u> <u>Fondue de poireaux</u>	<u>Fromage blanc</u> <u>Morbier</u> <u>Raisin</u> <u>Mirabelles au sirop</u>	<u>Endives au jambon</u> <u>Brie</u> <u>Crème dessert</u>
Vendredi 08	<u>Salade composée</u> Salade bar	<u>Brochette de volaille</u> <u>Fenouille gratiné</u>	<u>Yaourt</u> <u>Brie</u> <u>Riz au lait</u> <u>Glace</u>	



LEGUME FRAIS

FAIT MAISON



Crudités



Cuidités



Protéines animales



Féculents



Fromages, laitages
desserts lactés



Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

Légende Allergènes : Céréales(1) – Œufs(2) – Lait, produit à base de lait(3) – Arachides(4) – Fruits à coques(5) – Soja(6) – Sésame(7) – Lupin(8) – Sulfites(9) – Moutarde(10) – Céleri(11) – Mollusques(12) – Crustacés(13) – Poisson(14)

ENILBIO
La secrétaire générale de l'ENILBIO,
Laure DORMOY
Secrétaire Générale
L. DORMOY

LYCEE POLYVALENT H. HANDEL
La
Proviseure du lycée FRIANT,
C. GEHIN

MENUS de la semaine du 11 au 15 Septembre 2023



	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 11	<u>Haricot vert/maïs vinaigrette</u> Salade bar	<u>Poisson au beurre blanc</u> <u>Romanesco gratiné</u> Risotto forestier	<u>Gorgonzola</u> Faisselle Kiwi Salade de fruits	<u>Jambon grillé au Porto</u> Pâtes <u>Fromage blanc aux fruits</u>
Mardi 12	<u>Salade de chou rouge</u>  Salade bar	<u>Pané de céréales</u> <u>Pommes de terre en robe des champs – Sauce tartare</u>  <u>Saucisse de Montbéliard</u> Haricots plats	<u>Chèvre</u> Yaourt nature sucré <u>Far breton</u>  Liégeois	<u>Rillettes de sardines</u> <u>Emincé de bœuf</u> <u>Tomates provençales</u>  Kiri Banane
Mercredi 13	<u>Torti en salade</u> Salade bar	<u>Fondue de poireau</u>  <u>Lieu noir aux amandes</u> Cœur de blé	<u>Grimont</u> Yaourt aromatisé <u>Raisin</u> Mousse noix de coco	<u>Pavé de hoki</u> <u>Polenta – sauce tomate</u> Fruit
Jeudi 14	<u>Avocat - mayo</u>  Salade bar	<u>Hachis Parmentier aux endives</u> Chipolatas Fondue de champignons	<u>Petits suisses</u> Yaourt aux fruits <u>Mousse chocolat</u> Œufs à la neige	<u>Steak haché</u> <u>Epinards gratiné</u> Paris Brest
Vendredi 15	<u>Pamplemousse</u> Salade bar	<u>Raviole de légumes</u> <u>Sce tomate</u>	<u>Yaourt</u> Munster <u>Flan parisien</u>  Salade de fruits	



LEGUME FRAIS

FAIT MAISON



Crudités



Cuidités



Protéines animales



Féculents



Fromages, laitages
desserts lactés



Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

Légende Allergènes : Céréales(1) – Œufs(2) – Lait, produit à base de lait(3) – Arachides(4) – Fruits à coques(5) – Soja(6) – Sésame(7) – Lupin(8) – Sulfites(9) – Moutarde(10) – Céleri(11) – Mollusques(12) – Crustacés(13) – Poisson(14)

ENILBIO
La secrétaire générale de l'ENILBIO,
Laure DORMOY
Secrétaire Générale
L. DORMOY

LYCÉE POLYVALENT H. LAIT
La proviseure du lycée FRIANT,
C. GEHIN
Proviseure

MENUS de la semaine du 18 au 22 Septembre 2023



	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 18	<u>Champignons crus-surimi</u> Salade bar	<u>Quenelle de poisson sauce soubise</u> <u>Flageolets</u> <u>Escalope viennoise</u> <u>Julienne de légumes</u>	<u>Comté BIO</u> <u>Petits suisses</u> <u>Ile flottante</u> <u>Compote</u>	<u>Wings</u> <u>Duo de courgettes</u> <u>Yaourt nature sucré</u>
Mardi 19	<u>Mini burger aux crudités</u> Salade bar	<u>Foie de veau persillé</u> <u>Brocolis</u> <u>Filet de poisson au basilic</u> <u>Gratin dauphinois</u>	<u>Faisselle</u> <u>Tomme blanche</u> <u>Abricots crème pâtissière</u> <u>Poire en éventail</u>	<u>Salade verte</u> <u>Quiche au thon</u> <u>Fruits</u>
Mercredi 20	<u>Macédoine de légumes</u> Salade bar	<u>Sauté de veau</u> <u>Coquillettes</u> <u>Chipolatas</u> <u>Potimarron grillé</u>	<u>Morbier</u> <u>Yaourt nature</u> <u>Raisin</u> <u>Napolitain</u>	<u>Feuilletée fromage</u> <u>Epinards branches</u> <u>Petits suisses</u> <u>Fruit</u>
Jeudi 21	<u>Taboulé raisin/abricot</u> Salade bar	<u>Steak de poulet</u> <u>Cardon gratiné</u> <u>Rôti de porc aux oignons</u> <u>Frites</u>	<u>Fromage blanc</u> <u>Petits suisses</u> <u>Biscuit à l'Ananas</u> <u>Beignet fourré</u>	<u>Salade verte</u> <u>Hachis Parmentier</u> <u>Chocolat liégeois</u>
Vendredi 22	<u>Carottes râpées</u> Salade bar	<u>Spaghetti sauce tomate</u> <u>Haricot plat</u>	<u>Camembert</u> <u>Yaourt</u> <u>Crumble pomme fraise</u> <u>Glace</u>	



LEGUME FRAIS

FAIT MAISON



Crudités



Cuidités

La secrétaire générale de l'ENILBIO,

L. DORMOY

Secrétaire Générale

POLIGNY

Protéines animales



Féculents

La proviseure du lycée FRIANT,

C. GEHIN

C. GEHIN

39800

Fromages, laitages
desserts lactés



Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

Légende Allergènes : Céréales(1) – Œufs(2) – Lait, produit à base de lait(3) – Arachides(4) – Fruits à coques(5) – Soja(6) – Sésame(7) – Lupin(8) – Sulfites(9) – Moutarde(10) – Céleri(11) – Mollusques(12) – Crustacés(13) – Poisson(14)