

Menus du 6 au 10 novembre 2023

Fait maison

Produit local

Produit bio

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Nord-Pas-de-Calais	Déjeuner
Macédoine mayonnaise Terrine de campagne <u>Salade</u> jambon / emmental	Salade de boulgour à la grecque Salade de tomates Salade de chou rouge	Pâté en croûte <u>Salade morbier chaud</u> Lentilles à la paysanne	Flamiche picarde	<u>Salade franc-comtoise</u> Pâté de foie Mélanges divers
Paupiettes de veau Courgettes persillées Farfalles	Cappelletti épinards / ricotta	Dos de cabillaud à la vanille Ratatouille Gratin de choux-fleurs	Carbonnade flamande Frites	Filet de poisson meunière Fondue de poireaux Boulgour
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	<u>Fromage</u> – Yaourt
Corbeille de fruits Paris-Brest	Corbeille de fruits Iles flottantes	Corbeille de fruits Cocktail de fruits	Corbeille de fruits Gaufre	Corbeille de fruits
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	
Salade de pâtes au thon Filet de colin Poêlée campagnarde Fromage Compote de pommes	<u>Salade cervelas / emmental</u> Tomates farcies Riz pilaf Petits suisses aromatisés Fruits	<u>Salade comté / maïs</u> Paleron de bœuf braisé Haricots beurre Fromage Tarte citron	<u>Salade verte</u> Cannelloni Yaourt aromatisé Abricots au sirop Biscuits	 <p>Lycée polyvalent et hôtelier FRIANT JURA ACADÉMIE DE BESANÇON RÉGION DE FRANCHE-COMTÉ</p> <p>Site ARBOIS</p>

Le Gestionnaire
JC. VALLÉE



La Provisseure,
C. GÉHIN

