

Menus du 16 au 20 octobre 2023

Fait maison

Produit local

Produit bio

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Rillettes de thon Terrine de lapin Betteraves rouges	<u>Salade comté / cervelas</u> Museau de bœuf Poireaux vinaigrette	Asperges <u>Salade jambon / emmental</u> Terrine de volaille	<u>Salade bleu / noix</u> Macédoine mayonnaise Taboulé	<u>Salade fermière Grüber</u> Pâté de foie Mélanges divers
<u>Émincé de dinde</u> Brocolis Röstis	<u>Saucisse de Morteau</u> <u>Chou vert braisé</u> <u>Pommes vapeur</u> Cancoillotte	Saumon <u>Endives au jus</u> Céréales à l'indienne	Bouchées printanières Trio de riz <u>Carottes crème d'ail</u>	Steak haché Pommes noisettes Julienne de légumes
Fromage	<u>Fromage</u> – Yaourt	Fromage	Fromage	<u>Fromage</u> – Yaourt
Corbeille de fruits Cône glacé	Corbeille de fruits <u>Tarte aux pommes</u>	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits <u>Galette franc-comtoise</u>	Corbeille de fruits Liégeois aux fruits
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	 Lycée polyvalent et hôtelier FRIANT ACADÉMIE DE BESANÇON RÉGION DE FRANCHE-COMTÉ Site ARBOIS
<u>Salade franc-comtoise</u> <u>Omelette à la piperade</u> Macaronis Yaourt aromatisé Fruits	<u>Salade fêta / poivrons</u> Filet de poisson meunière Haricots verts Fromage Compote de poires	<u>Salade comté / maïs</u> <u>Paleron de bœuf braisé</u> Poêlée villageoise Fromage Croisillon abricot	<u>Salade verte</u> Raviolis gratinés Yaourt aromatisé Ananas au sirop Biscuits	

Le Gestionnaire
JC. VALLÉE



La Provisoire,
C. GÉHIN

