

Menus du 04 au 08 Septembre 2023

Fait maison

Produit local

Produit bio

LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 08	VENDREDI 09
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
<p>Salade jambon / emmental</p> <p>Pâté en croûte</p> <p>Macédoine mayonnaise</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Salade Grüber</p> <p>Jambon cru</p>	<p>Cake à la féta</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade comté/maïs</p>	<p>Melon</p> <p>Saucisson sec</p> <p>Salade de pommes de terre</p>	<p>Salade comtoise</p> <p>Terrine de lapin</p> <p>Mélanges divers</p>
<p>Cuisse de poulet</p> <p>Brocolis</p> <p>Pommes frites</p>	<p>Sauté de veau au cidre</p> <p>Choux romanesco</p> <p>Ebly</p>	<p>Chili sin carne</p> <p>Riz</p>	<p>Bœuf bourguignon</p> <p>Coquillettes</p> <p>Chou-fleur</p>	<p>Steak de veau</p> <p>Chou vert braisé</p> <p>Semoule</p>
Fromage	Fromage	Fromage - Yaourt	Fromage	Fromage - Yaourt
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Liégeois</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Iles flottantes</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Salade de fruits / Biscuits secs</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Clafoutis poire / chocolat</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Donut chocolat</p>
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	
<p>Salade bleu / noix</p> <p>Filet de hoki à la bordelaise</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage</p> <p>Beignet aux framboises</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Brochettes de bœuf à la tomate</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage frais pulpé</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade / surimi</p> <p>Jambon chaud</p> <p>Purée</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Salade riz / thon</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	 <p>Lycée polyvalent et hôtelier FRIANT</p> <p>JURA</p> <p>ACADÉMIE DE BESANÇON RÉGION DE FRANCHE-COMTÉ</p> <p>Site ARBOIS</p>

Le Gestionnaire,
JC. VALLÉE



La Provisseure,
C. GÉHIN

