

Menus du 13 au 17 novembre 2023

Fait maison

Produit local

Produit bio

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Déjeuner	Déjeuner végétarien	Déjeuner vosgien	Déjeuner	Déjeuner
Friand au fromage <u>Pâté en croûte</u> Pamplemousse	Céleri rémoulade Salade pommes de terre <u>Salade / Oeuf poché</u>	<u>Salade vosgienne</u>	Salade Marco Polo Mortadelle Concombres à la crème	Cake courgettes / chèvre <u>Salade</u> lardons / croûtons Mélanges divers
Poulet Gaston-Gérard Julienne de légumes Boullgour	Crousty fromage Haricots verts Tomate provençale	Tofaye	Bœuf bourguignon Choux de Bruxelles Pommes rissolées	Poisson à la Bordelaise Riz Fèves
Fromage	<u>Fromage</u> – Yaourt	Fromage	Fromage	<u>Fromage</u> – Yaourt
Corbeille de fruits Liégeois	Corbeille de fruits Fromage blanc à la <u>confiture de fraise</u>	Corbeille de fruits Tarte aux myrtilles	Corbeille de fruits Salade fruits exotiques Biscuits secs	Corbeille de fruits Coupe Melba
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	
<u>Salade comté / noix</u> Wings de poulet Petits pois Petits suisses aromatisés Fruits	<u>Salade franc-comtoise</u> Rôti de veau Macaroni Fromage Fruits	<u>Salade thon / maïs</u> Escalope viennoise Flageolets persillés Fromage Beignet chocolat	<u>Salade mimosa</u> Rôti de porc Poêlée campagnarde Fromage Crème à la vanille	 <p>Lycée polyvalent et hôtelier FRIANT ACADÉMIE DE BESANÇON RÉGION DE FRANCHE-COMTÉ</p>

Le Gestionnaire,
JC. VALLÉE



La Provisseure,
C. GÉHIN

Site ARBOIS

Menus du 20 au 24 novembre 2023

Fait maison

Produit local

Produit bio

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner indien	Déjeuner végétarien	Déjeuner
Macédoine mayonnaise Mousse de canard Rillettes de thon	<u>Carottes râpées</u> Tomates mozzarella <u>Salade bistrot</u>	<u>Samoussas / salade verte</u>	<u>Salade morbier chaud</u> Coleslaw Oeuf mimosa	Beignets de calamars <u>Salade comté / noix</u> Mélanges divers
<u>Escalope veau hachée</u> <u>Courgettes à l'orientale</u> Pommes dauphines	<u>Choucroute garnie</u>	<u>Poulet tandoori</u> Riz / Lentilles corail	<u>Tartiflette végétarienne</u>	Cordon Bleu Petits pois / Carottes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	<u>Fromage – Yaourt</u>
Corbeille de fruits Donuts chocolat	Corbeille de fruits <u>Tarte pommes/rhubarbe</u>	Corbeille de fruits <u>Halwa</u>	Corbeille de fruits <u>Mousse chocolat</u>	Corbeille de fruits
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	 <p>Lycée polyvalent et hôtelier FRIANT ACADÉMIE DE BESANÇON RÉGION DE FRANCHE-COMTÉ</p> <p>Site ARBOIS</p>
<u>Salade chorizo / emmental</u> Nuggets de volaille Ratatouille Yaourt aromatisé Cocktail de fruits	<u>Soupe de pâtes</u> <u>Endives au jambon</u> Fromage Fruits	<u>Salade franc-comtoise</u> Cervelas obernois Poêlée sarladaise Fromage Entremet chocolat	Friand au fromage <u>Saucisse / Merguez</u> Haricots verts Fromage Compote / Biscuits	

Le Gestionnaire
JC. VALLÉE



La Provisseure
C. GÉHIN

Menus du 27 novembre au 02 décembre 2023

Fait maison

Produit local

Produit bio

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 1er	VENDREDI 02
Déjeuner	Déjeuner oriental	Déjeuner végétarien	Déjeuner	Déjeuner
<u>Salade composée</u> <u>Salade lyonnaise</u> Terrine de poisson	Chorba Salade orientale	<u>Salade verte</u> Oeufs mimosa Carottes râpées	<u>Salade franc-comtoise</u> Poireaux vinaigrette Rosette	Wraps <u>Pâté en croûte</u> Mélanges divers
Moules marinières Frites	Tajine de poulet Semoule	Chili sin carne Riz pilaf	Filet de colin Tête de veau sauce gribiche Pommes vapeur Ratatouille	<u>Saucisse de Montbéliard</u> Lentilles / Carottes
Fromage	Fromage – Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage – Yaourt
Corbeille de fruits Coupe melba	Corbeille de fruits Namoura	Corbeille de fruits Tropézienne	Corbeille de fruits Coupe melba	Corbeille de fruits
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	
<u>Salade strasbourgeoise</u> Emincé de dinde Haricots verts Fromage Fruits	Salade niçoise Blanquette de la mer Chou-fleur persillé Fromage Crème caramel	<u>Salade bleu / noix</u> Palette à la provençale Purée Petits suisses aromatisés Fruits	Salade pâtes au jambon Tarte tomates / thon <u>Salade verte</u> Fromage Fruits	 Site ARBOIS

Le Gestionnaire
JC. VALLÉE



La Provisseure
C. GÉHIN

Menus du 04 au 08 décembre 2023

Fait maison

Produit local

Produit bio

LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Menu américain	Déjeuner végétarien
Asperges Macédoine mayonnaise <u>Salade thon / maïs</u>	<u>Salade franc-comtoise</u> Jambon cru Pamplemousse	<u>Salade fermière Gruber</u> Salade coleslaw Salade de pois chiches au chorizo	Salade mexicaine	<u>Salade chèvre chaud</u> Terrine de légumes Mélanges divers
Sauté de porc provençal Trio de choux Spaghetti	Hachi parmentier	Saumon à l'oseille Foie de veau Carottes / Flageolets	Burger Frites	Crousty fromage Brocolis Torsades
Fromage	Fromage – Yaourt	Fromage	Fromage	<u>Fromage – Yaourt</u>
Corbeille de fruits Paris-Brest	Corbeille de fruits Crêpe chocolat	Corbeille de fruits Fromage blanc confiture framboise	Corbeille de fruits Sundae	Corbeille de fruits
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	
<u>Salade piémontaise</u> Cervelas obernois Haricots beurre Fromage frais pulpé Fruits	<u>Salade au surimi</u> Saucisse de volaille Galette de légumes Fromage Éclair	<u>Soupe de potiron</u> Blancs de poulet au comté Julienne de légumes Fromage Fruits	<u>Salade verte</u> Raviolis Fromage Fruits	 <p>Lycée polyvalent et hôtelier FRIANT JURA ACADÉMIE DE BESANCON REGION DE FRANCHECOMTE Site ARBOIS</p>

Le Gestionnaire,
JC. VALLÉE



La Provisseure,
C. GÉHIN