

MENUS de la semaine du 06 au 10 Novembre 2023



	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 06	<u>Salade de fenouil et courgette râpée</u>  Salade Bar	<u>Escalope viennoise</u> <u>Spaëtzle</u> Boulettes de boeuf Chou braisé aux lardons 	<u>Munster</u> <u>Camembert</u> <u>Poire au chocolat</u> kiwi	Rillettes de porc Paleron Brunoise de patate douce Petit suisse nature Ananas
Mardi 07	<u>Mortadelle de volaille</u> Salade Bar	<u>Omelette pommes parisiennes</u> <u>Aubergines confites</u>  Saucisse de Toulouse Mogette à la tomate	<u>Fromage blanc aux fruits</u> <u>Morbier</u> <u>Orange</u> Ile flottante	<u>Betterave crue / maïs</u> <u>Filet de poisson meunière</u>  <u>Coquillettes sœurette</u> Yaourt Pêches au sirop
Mercredi 08	 <u>Poireaux vinaigrette</u> <u>Œuf mimosa</u> Salade Bar	<u>Lieu noir sauce crevette</u> <u>Courges provençales</u>  Tête de veau Riz	<u>Gorgonzola</u> <u>Cancoillotte</u> <u>Banane</u> Gâteau de semoule	<u>Taboulé crevette</u> <u>Brochette de dinde</u> <u>Chou romanesco gratiné</u> Polinois Pomme au caramel
Jeudi 09	<u>Pamplemousse</u> Salade Bar	<u>Steak sœurette bourguignonne</u> <u>Frites</u> Saumonette Provençale Epinards	<u>Yaourt</u> <u>Comté</u> <u>Tarte citron</u> Pomme granny	<u>Crudités</u> <u>Gésier de volaille confit</u> Cœur de blé Crème pistache
Vendredi 10	<u>Sardine beurre</u> Salade Bar	<u>Courgette farcie</u> <u>Quinoa</u>	<u>Faisselle</u> <u>Brie</u> <u>Glace</u> Fruit	

La secrétaire générale de l'ENILBIO,



La proviseure du lycée FRIANT,



LEGUME FRAIS

FAIT MAISON



Crudités



Cuidités



Protéines animales



Féculents



Fromages, laitages
desserts lactés



Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

MENUS de la semaine du 13 au 17 Novembre 2023



	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 13	<u>Carottes râpées au raisin</u> Salade Bar	<u>Vol au vent</u> <u>Fenouil gratiné</u> Grillade de porc Petit épeautre	<u>Brie</u> Yaourt aux fruits <u>Boule de merlin</u> Compote	<u>Céleri rémoulade</u> Spaghetti <u>carbonara</u> <u>jambon</u> Yaourt aux fruits <u>Tropézienne</u>
Mardi 14	<u>Maquereaux</u> Salade Bar	<u>Cabillaud scc curcuma</u> <u>Pommes vapeur</u> Cuisse de poule sauce <u>suprême</u> <u>Carottes au cumin</u>	<u>Yaourt nature</u> <u>Cancoillotte</u> <u>Compote de pomme</u> <u>Poire</u>	<u>Salade</u> <u>PDT Cancoillotte</u> <u>Saucisson/jambon de montagne</u> <u>Salade de fruits</u>
Mercredi 15	<u>Velouté de courge</u> Salade Bar	<u>Choucroute</u> <u>Saucisson cuit à l'ail</u> <u>Saucisse de francfort</u>	<u>Reblochon</u> Yaourt <u>Clémentines</u> <u>Beignet fourré</u>	<u>Salade</u> <u>PDT Cancoillotte</u> <u>Saucisson/jambon de montagne</u> <u>Salade de fruits</u>
ANIMATION VOLAILLE Jeudi 16	<u>Asperges scc</u> <u>mousseline</u> Salade Bar	<u>Saucisse de Volaille</u> <u>Potatoes</u> <u>Choux braisé</u> <u>Accras de Poisson</u>	<u>Tomme du jura</u> <u>Polinois</u> <u>Flan aux œufs vanille</u> <u>Pomme BIO</u>	<u>Salade courgettes citron</u> <u>Roti de porc scc normande</u> <u>Chou fleur gratiné</u> <u>Bleu de bresse</u> <u>Ile flottante</u>
Vendredi 17	<u>Œufs en gelée</u> Salade Bar	<u>LASAGNES EPINARDS</u> <u>SAUMON</u>	<u>Morbier</u> Yaourt nature <u>Crumble aux fruits</u> <u>rouges</u> <u>Glace</u>	

La secrétaire générale de l'ENILBIO,

L. DORMOY
Luce DORMOY
Secrétaire Générale

La proviseure du lycée FRIANT,

C. GEHIN
Proviseure
C. GEHIN
39800 P...



LEGUME FRAIS



FAIT MAISON



Crudités



Cuidités



Protéines animales



Féculents



Fromages, laitages
desserts lactés



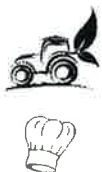
Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

MENUS de la semaine du 20 au 26 Novembre 2023



	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 20	<u>Salade de haricots verts</u> Salade Bar	<u>Blanquette de poisson</u> <u>Carottes persillées</u> Chili con carné au boeuf	<u>Comté</u> Yaourt aux fruits <u>Salade de fruits frais</u> Paris Brest	Chou chinois Chipolatas Pâtes au comté Chavroux Fromage blanc aux fruits
Mardi 21	<u>Velouté de courge</u> Salade Bar	<u>Cuisse de poulet au gingembre</u> <u>Frites</u> Rôti de porc see champignons Fève pelée	<u>Faisselle/confiture</u> Yaourt nature <u>Tartelette aux noix</u> Mousse de fruits	Salade mâche Boulette de bœuf à la tomate Légumes couscous Kiri Orange
Mercredi 22	<u>Pâté de lapin</u> Salade Bar	<u>Jambon grillé au Porto</u> <u>Ratatouille</u> Darne de poisson Riz sauvage	<u>Grimont</u> Yaourt nature sucré <u>Kiwi</u> Mousse de framboise	Artichaut Poisson meunière Kasha Yaourt nature sucré Banane
Jeudi 23	<u>Feuilleté au fromage</u> Salade Bar	<u>Escalope de veau</u> <u>Flageolets</u> Saucisse de Morteau Galette de légumes	<u>Petits suisses</u> Yaourt aromatisé <u>Flan praliné</u> Poire au vin et cannelle	Concombre see bulgare Pizza au bleu Eclair au chocolat
Vendredi 24	<u>Pudding de légumes</u> Salade Bar	<u>PAELLA AU POULET/CHORIZO</u>	<u>Boursin</u> Polinois <u>Roché coco</u> Glace	



LEGUME FRAIS

FAIT MAISON



Crudités



Cuidités



Protéines animales



Féculents



Fromages, laitages
desserts lactés



Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

La secrétaire générale de l'ENILBIO,



La proviseure du lycée FRIANT,



MENUS de la semaine du 27 Novembre au 01 Décembre 2023



	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 27	<u>Nems aux légumes</u> Salade Bar	<u>Moules sauce poulet</u> <u>Papillons</u> Travers de porc Cardons gratinés	<u>Saint Nectaire</u> Petits suisses <u>Chou à la crème</u> <u>pâtissière</u> Fruits au sirop	Salade verte Wings de poulet Poêlée méditerranéenne Yaourt aux fruits
Mardi 28	<u>Galette comtoise au</u> <u>fromage</u> Salade Bar	<u>Boudin blanc de volaille scc</u> <u>moutarde</u> <u>Epinards croûtons</u> Cuisse de pintade aux trompettes Purée de topinambour	<u>Fromage blanc</u> Polinois <u>Clémentine</u> Mousse au chocolat	Salade verte RACLETTE au morbier CHARCUTERIE Pomme
Mercredi 29	<u>Salade de pois chiche</u> <u>aux harengs</u> Salade Bar	<u>Blanquette de veau</u> <u>Riz 3 couleurs BIO</u> Cordon bleu Tomates provençales	<u>Reblochon</u> Yaourt aromatisé <u>Ananas chantilly</u> Tarte aux noix	Feuilleté au fromage Filet de lieu noir aux amandes Choux de Bruxelles Yaourt sucré Banane
Jeudi 30	<u>Piémontaise</u> Salade Bar	<u>Cuisse de canette</u> <u>Fondue de champignons de Paris</u> Steak Tagliatelles	<u>Buche de chèvre</u> Faisselle Salade de <u>pamplemousse/orange</u> Fondant au chocolat	Duo de carottes et pommes Rosbeef scc tartare Pomme vapeur Liégeois
Vendredi 01	<u>Salade verte aux</u> <u>fruits secs</u> Salade Bar	<u>MORBIFLETTE aux lardons</u>	<u>Yaourt nature</u> Compote <u>Moelleux aux carottes</u> fromage	

La secrétaire générale de l'ENILBIO,

ENILBIO
L. DORMOY
Laure DORMOY
Secrétaire Générale

La proviseure du lycée FRIANT,

LYCÉE POLYVALENT H. FRIANT
C. GEHIN
Proviseure
C. GEHIN



LEGUME FRAIS

FAIT MAISON



Crudités



Cuidités



Protéines animales



Féculents



Fromages, laitages
desserts lactés



Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré