

MENUS de la semaine du 15 au 19 Janvier 2024



	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 15	<u>Concombre bulgare</u> <u>au radis noir</u> Salade	<u>Sauté de porc au curry</u> <u>Pommes boulangères</u> <u>Paupiette de volaille</u> <u>Gratin de poireau</u>	<u>Cantal</u> <u>Beaufort</u> <u>Clafoutis</u> Fruit de saison	<u>Feuilleté au fromage</u> <u>bœuf braisé</u> Brocolis persillés Yaourt aromatisé Poire
Mardi 16	<u>Bruschetta à la</u> <u>tomate</u> Salade	<u>Omelette au Comté</u> <u>Hachis de pomme de terre et</u> <u>patate douce</u>	<u>Yaourt nature sucré</u> Saint Nectaire <u>Ananas au jus</u> Mousse aux fruits	<u>Salade de tomates</u> <u>Filet de colin scc citron</u> Quinoa Tomme blanche Compote de pomme/cassis
Mercredi 17	<u>Potage de potiron</u> Salade	<u>Chausson bolognaise</u> <u>Röstis</u> <u>Filet de Poisson scc estragon</u> <u>Fenouil gratiné</u>	<u>Roquefort</u> Bleu <u>Clémentines</u> Gâteau au chocolat	Taboulé Croque-monsieur scc Mornay Salade verte Pomme
Jeudi 18	<u>Terrine de légumes</u> Salade	<u>Filet de poisson</u> <u>Courgettes Provençales</u> Tripes Cœur de blé	<u>Petits suisses nature</u> Cancoillotte Orange Fromage blanc	<u>Jambon blanc</u> Riz pilaf scc tomate St Paulin Ile flottante
Vendredi 19	<u>Endives aux noix</u> Salade	<u>Spaghetti carbonara aux fruits de</u> <u>mer</u>	<u>Morbier</u> Yaourt <u>Crêpe au sucre</u> Poire au chocolat	



LEGUME FRAIS



FAIT MAISON

Crudités

Cuidités

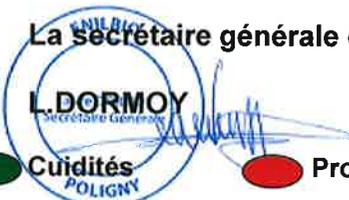
Protéines animales

Féculents

Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

La secrétaire générale de l'ENILBIO,



La proviseure du lycée FRIANT



MENUS de la semaine du 22 au 27 Janvier 2024



	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 22	<u>Carottes râpées</u> 🥬 Salade	🥩 <u>Flan Courgette au Morbier</u> 🥑 Steak PDT vapeur sauce tartare	<u>Saint Savin</u> Yaourt aromatisé <u>Mousse au chocolat</u> Poire	<u>Concombres</u> 🥒 <u>Poisson pané</u> 🐟 Semoule Fromage blanc <u>Gaufre au sucre</u>
Mardi 23	<u>Pomme de terre/hareng</u> Salade	<u>Cuisse de poulet BIO</u> <u>Fondu de champignons</u> <u>Paleron de bœuf</u> Lentille orange	<u>Faisselle</u> Fromage blanc <u>Clémentines</u> Salade de fruits	Salade tortis Pizza 3 fromages Camembert Kiwi
Mercredi 24	<u>Cervelas rémoulade</u> Salade	<u>Gigot d'agneau à la crème d'ail</u> <u>Printanière de légumes</u> <u>Œuf cocotte</u> Kasha	<u>Tomme blanche</u> Faisselle <u>Ananas</u> Mousse de fruits	🥬 <u>Chou chinois / surimi</u> <u>Nuggets de poulet</u> Coquillettes Yaourt nature <u>Poires au sirop</u>
Jeudi 25	<u>Salade de riz cantonais aux crevettes</u> Salade	<u>Emincé de bœuf</u> <u>Nouilles</u> <u>Pavé de saumon</u> Tomate provençale	<u>Flan de riz au lait</u>	Potage <u>Cervelas à la tomate</u> Cœur de blé Kiri <u>Orange sanguine</u>
Vendredi 26	<u>Rillettes de sardine</u> Salade	<u>Choucroute</u> 🚜 <u>à la bière</u>	<u>Comté</u> Yaourt aux fruits <u>Brownies</u> 🍪 Salade de fruits	



LEGUME FRAIS

FAIT MAISON

La secrétaire générale de l'ENILBIO,

L.DORMOY

La proviseure du lycée FRIANT

C. GEHIN

Proviseure
C. GEHIN
Fromages, laitages
desserts lactés

● Crudités
 ● Cuidités
 ● Protéines animales
 ● Féculents

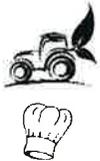
● Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

MENUS de la semaine du 29 Janvier au 02 Février 2024



	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 29	<u>Vol au vent</u> <u>Champignons</u> Salade	<u>Poisson sec safranée</u> <u>Gratin de betterave rouge</u> Saucisse de Toulouse Tagliatelles	<u>Saint Nectaire</u> <u>Fromage blanc</u> <u>Crumble aux pommes</u> Tarte au citron	<u>Macédoine / Œuf durs</u> <u>Carottes à l'étouffée</u> <u>Bleu de Bresse</u> <u>Pink lady</u>
Mardi 30	<u>Asperges vinaigrette</u> Salade	<u>Foie de veau</u> <u>Boulgour</u> <u>Filet de dinde à la moutarde</u> Endives braisées	<u>Gorgonzola</u> <u>Polinois</u> <u>Salade de fruits rouges</u> <u>Millefeuille</u>	<u>Chipolatas</u> <u>Ratatouille</u> <u>Carré demi-sel</u> <u>Nappé au caramel</u>
Mercredi 31	<u>Taboulé</u> Salade	<u>Jambon grillé sauce madère</u> <u>Navet poêlé</u> <u>Raie aux câpres</u> Cœur de blé	<u>Mimolette</u> <u>Faisselle</u> <u>Clémentine</u> <u>Mousse aux fruits</u>	<u>Betteraves cuites vinaigrette</u> <u>Quenelle de brochet</u> <u>Pomme vapeur</u> <u>Banane</u>
Jeudi 01	<u>Carottes râpées</u> Salade	<u>Osso bucco de veau à la tomate</u> <u>Gratin de salsifis</u> <u>Paupiette de volaille forestière</u> Brocolis	<u>Yaourt nature</u> <u>St Savin</u> <u>Danette</u> <u>Poires au vin</u>	<u>Salade verte</u> <u>Quiche au lard</u> <u>Cancoillotte</u> <u>Orange</u>
Vendredi 02	<u>Courgettes au citron et</u> <u>abricot sec</u> Salade	<u>Gnocchi à la bolognaise</u>	<u>Epoisses</u> <u>Yaourt aromatisé</u> <u>Lunette framboise</u> Compote	



LEGUME FRAIS

FAIT MAISON

La secrétaire générale de l'ENILBIO,

L. DORMOY

La proviseure du lycée FRIANT



Fromages, laitages
desserts lactés

Crudités

Cuidités

Protéines animales

Féculents

Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

MENUS de la semaine du 05 au 09 Février 2024



	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 05	<u>Salade de champignons/Jambon</u>  Salade	<u>Poisson frits</u> <u>Farfalles</u> Cuisse de canette à l'orange Chou Braisé	<u>Chaurce</u> Petits suisses <u>Torsade au chocolat</u> Orange	Salade de concombres  Wings de poulet Courgettes sautées provençale Crème pâtissière aux abricots
Mardi 06	<u>Crêpe jambon-fromage</u> Salade	<u>Saucisse de Morteau</u> <u>Haricots verts</u> Rosbeef Pomme de terre vapeur  cancoillote	<u>Yaourt aromatisé</u> Camembert <u>Pomme Bio</u> Compote de fruits	 Potage de légumes  Saucisson-Brioché Salade Verte Mandarine
Mercredi 07	<u>Poireaux à la vinaigrette</u>  Salade	<u>Quasi de veau aux pruneaux</u> <u>Petit épeautre</u> Sauté de lapin Julienne de légumes	<u>Polinois</u> Yaourt <u>Poire</u> Crumble	Pâté croûte cornichons Gratin de chou-fleur au morbier Salade de fruits frais
Jeudi 08	<u>Duo de choux rouge/blanc</u>  Salade	<u>Roti de porc</u> <u>Riz pilaf</u> Dos de cabillaud scc normande Petit pois carotte	<u>Faisselle</u> Tomme blanche <u>Mangue au sirop</u> Eclair	Salade verte au bleu  Spätzles carbonara Liégeois
Vendredi 09	<u>Salade de carottes et pomme granny</u>  Salade	<u>Tartiflette aux légumes</u> 	<u>Vacherin</u> Yaourt nature sucré <u>Tarte à la banane et fromage blanc</u>  Mousse de fruits	

 **LEGUME FRAIS**
FAIT MAISON

 Crudités

 Cuidités

 Protéines animales

 Féculents

La proviseure du lycée FRIANT

C. GEHIN
Proviseure
Fromages, laitages
desserts lactés

 Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré