

Menus du 12 au 16 février 2024

Fait maison

Produit local

Produit bio

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Poireaux vinaigrette Terrine de volaille <u>Salade verte</u>	<u>Salade aux gésiers</u> Asperges <u>Salade franc-comtoise</u>	<u>Salade morbier chaud</u> Salade de lentilles Saucisson à l'ail	<u>Carottes râpées</u> Oeuf mimosa Ebly à la provençale	Mousse de canard <u>Salade bistrot</u> Mélanges divers
Foie de veau Filet de hoki Champignons à la crème Macaronis	Couscous royal	Sauté de veau marengo Fondue de poireaux Riz pilaf	Tagliatelles au gorgonzola Ratatouille	Steak hâché Frites Haricots plats
Fromage	Fromage	<u>Fromage - Yaourt</u>	Fromage	<u>Fromage - Yaourt</u>
Corbeille de fruits Tarte au chocolat	Corbeille de fruits Crumble pommes/framboises	Corbeille de fruits Cocktail de fruits Biscuits secs	Corbeille de fruits Panna cotta aux fruits rouges	Corbeille de fruits
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	
<u>Salade de riz niçoise</u> Cervelas obernois Chou-fleur persillé Petits suisses aromatisés Compote/Biscuits secs	<u>Salade piémontaise</u> Paupiettes de veau Haricots verts Fromage Fruit	<u>Salade pâtes / surimi</u> Palette à la diable Poêlée du marché Fromage Millefeuille	<u>Salade bleu / maïs</u> Blanquette aux fruits de mer Semoule Fromage Abricots au sirop	 <p>Lycée polyvalent et hôtelier FRIANT JURA ACADEMIE DE BESANCON REGION DE FRANCHE-COMTE Site ARBOIS</p>

Le Gestionnaire,
J.C. VALLÉE



La Provisseure,
C. GÉHIN



Menus du 04 au 08 Mars 2024

Fait maison

Produit local

Produit bio

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Déjeuner	Déjeuner Mexicain	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Betteraves rouges Terrine de lapin Salade jambon / emmental	Salade mexicaine	Salade coleslaw Tomates mozzarella Céleri rémoulade	Taboulé Salade chou / comté Rosette	Salade Grüber Rillettes de porc Mélanges divers
Sauté de porc à la provençale Épinards Pennes	Chili con carne Riz pilaf	Tartiflette végétarienne	Carbonade flamande Frites	Cordon bleu Carottes au jus
Fromage	Fromage	Fromage - Yaourt	Fromage	Fromage - Yaourt
Corbeille de fruits Liégeois aux fruits	Corbeille de fruits Crème anglaise/ Torta de cielo	Corbeille de fruits Beignet au chocolat	Corbeille de fruits Galette franc-comtoise	Corbeille de fruits
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	
Salade thon / maïs Boulettes de boeuf Haricots verts Fromage Ananas au sirop Biscuits secs	Friand au fromage Poulet au curry Petits pois Petits suisses aromatisés Fruits	Salade au thon Filet de hoki Poêlée méridionale Fromage Compote de pommes Biscuits secs	Salade comté/cervelas Chipolatas / Merguez Courgettes provençales Fromage frais pulpé Fruits	 <p>Site ARBOIS</p>

Le Gestionnaire
J.C. VALLÉE



La Provisure;
C. GÉHIN



Menus du 11 au 15 Mars 2024

Fait maison

Produit local

Produit bio

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Fritto misto Jambon cru Macédoine mayonnaise	Salade d'endives Salade niçoise Saucisson	Friand au fromage Salade de carottes Salade Marco Polo	Salade de tomates Poireaux mimosa Salami	Pâté en croûte Salade de pâtes Mélanges divers
Saumon Ratatouille Boulgour	<u>Hachis parmentier</u>	Spaghetti à l'italienne	Poisson à la bordelaise Andouillette à la moutarde Choux de Bruxelles Pommes noisettes	Fricadelle Fondue de <u>poireaux</u> Rösti
Fromage	Fromage	Fromage - Yaourt	Fromage	Fromage - Yaourt
Corbeille de fruits Liégeois vanille	Corbeille de fruits Chausson aux pommes	Corbeille de fruits Panna Cotta	Corbeille de fruits Tarte aux poires	Corbeille de fruits
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	
Salade bleu / noix Escalope viennoise Pennes Petits suisses aromatisés Fruits	Salade comté / maïs Cervelas obernois Poêlée villageoise Fromage Brownies	Salade niçoise Jambon chaud Purée Yaourt aromatisé Fruits	Salade chorizo / poivrons Rôti de veau Courgettes Fromage frais pulpé Crème caramel	 <p>Lycée polyvalent et hôtelier FRIANT JURA ACADÉMIE DE BESANÇON RÉGION DE FRANCHE-COMTÉ</p>
				Site ARBOIS

Le Gestionnaire,
J.C. VALLÉE



La Provisseure,
C. GÉHIN

