



Lycée Jean Michel

Menu du 30 mai au 3 juin 2022

La conception des menus est liée aux contraintes, d'équilibre alimentaire, de l'introduction de produits locaux et bio, de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de la gestion des livraisons et des effectifs présents et des pénuries alimentaires. Pour ces raisons, le choix dans les menus ne peut pas être toujours assuré jusqu'à la fin du service.

Lundi 30 mai	<p>Salade sombrero M ou pois chiches à l'orientale M ou salade avocat orange M</p> <p> Saucisse de Morteau ou brochette de dinde méridionale</p> <p>Gratin de  choux fleurs ou  lentilles à dijonnaise</p> <p> Roquefort à la coupe ou  Cantal</p> <p> Flan à la vanille ou danette choco coco végétale</p>	<p>Salade fêta tomate M</p> <p>Chili corn carné M</p> <p> Yaourt aux fruits</p> <p>Cerises</p>
Mardi 31 mai	<p>Tomate au pesto M ou melon</p> <p>Quenelle nature sauce tomate M ou omelette au comté M</p> <p>Gratin dauphinois M ou  riz pilaf</p> <p> Comté à la coupe ou  vache qui rit</p> <p>Gâteau de patate douce M ou gâteau basque</p>	<p>Feuilleté fromage</p> <p> Knack de volaille</p> <p>Galette de légumes</p> <p> Petits suisses</p> <p>Biscuit</p>
Mercredi 1 juin	<p>Taboulé M</p> <p>Quiche lorraine M ou tarte reblochon pommes de terre M</p> <p>Maxi salade M</p> <p> Petit Mournier à la coupe</p> <p>Fraises au sucre M</p>	<p>Salade d'endive</p> <p>jambon croûtons M</p> <p>Brochette de poisson</p> <p>Madras</p> <p>Gnocchis à poêler</p> <p>Tartare</p> <p> Fromage blanc aux myrtilles M</p>
Jeudi 2 juin	<p> Radis beurre M ou assiette de crudités variés M</p> <p>Poisson frais thaïtienne M ou jambon à l'os sauce madère M ou  râble de lapin sauce chasseur M</p> <p>Purée de pommes de terre M ou  spätzles</p> <p> Tomme de l'abbaye à la coupe ou petits moulés ail et fines herbes</p> <p> Compote de pomme ou coupe de fruits rouges M</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Poêlée villageoise</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Fondant au chocolat épicé M</p>
Vendredi 20 mai	<p> Pâté en croûte ou mousse de canard ou salade niçoise M</p> <p> Bœuf braisé au pain d'épice M ou aiguillettes de poulet à l'estragon</p> <p>Ratatouille M ou  perli blé</p> <p> Brie de meaux à la coupe ou  yaourt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu en bleu = conseillé selon plan alimentaire. Poisson et végétarien sur demande</p> <p>Logos de qualité  </p> <p>  </p> <p>M= fait maison</p> <p>BDMA : bien dans mon assiette</p>

Le Gestionnaire,
Jean –Gabriel Boulet

Le Proviseur
Christian Grisard