















Lycée Jean Michel

## Semaine du lundi 16 septembre au 20 septembre 2019

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 effectifs présents. Pour ces raisons, le choix dans les menus ne peut pas être toujours assuré jusqu'à la fin du service.

<p><b>Lundi</b></p>	<p><i>Croûte aux champignons M ou coquille de poisson M</i>  <i>Chili corn carne M ou paëlla aux fruits de mer M</i>  <i>local Faisselle ou AB local yaourt nature</i>  <i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Tomate parmesan M</i>  <i>Keftas de volaille</i>  <i>Poêlée tajine</i>  <i>Saint Bricet</i>  <i>Coupe de fruits rouges chantilly M</i></p>
<p><b>Mardi</b></p>	<p><i>Taboulé aux légumes M ou salade risetti mix végétal M</i>   <i>Steak grillé ou</i>  <i>cuisse de poulet Basquaise</i>   <i>Purée de courgette M ou AB orge perlé</i>  <i>Fournols à la coupe ou pavé 1/2 sel</i>  <i>Pêches amandes M ou AB Compote abricot</i></p>	<p><i>Salade croûtons lardons M</i>  <i>Omelette au comté M</i>   <i>Pommes de terre sautées Babybel</i>   <i>Coupe vendangeur M</i></p>
<p><b>Mercredi</b></p>	<p><i>Salade verte aux fruits secs M</i>  <i>Burger M</i>  <i>Frites</i>  <i>Chavroux</i>  <i>Milk Sake M</i></p>	<p><i>Velouté à la tomate M</i>  <i>Paupiette de saumon crème curry</i>  <i>Gratin d'épinard M</i>  <i>Crème de gruyère</i>  <i>local Gâteau au miel M</i></p>
<p><b>Jeudi</b></p>	<p><i>Melon ou Gaspacho aux asperges M</i>  <i>Noix de joue de porc confite ou brochette à l'orientale</i>  <i>Petits pois carottes ou AB local ratatouille</i>  <i>Morbier à la coupe ou camembert</i>  <i>Clafoutis M ou AB local œuf à la neige M</i></p>	<p> <i>Carottes à l'orange M</i>  <i>Hachis Parmentier AB local au boeuf M</i>  <i>Rondelé</i>  <i>Raisin</i></p>
<p><b>Vendredi</b></p>	<p><b>REPAS ALTERNATIF SANS VIANDE NI POISSON</b>  <i>Salade cabrette Mou houmous M</i>  <i>Lasagne aux légumes M ou</i>  <i>Flan au comté M et AB riz sauce tomate</i>  <i>local Comté à la coupe ou local Cancoillotte</i>  <i>local Crème brûlée M ou beignet framboise</i></p>	<p>Les personnes allergiques sont priées de se présenter au service de restauration  Menu en bleu = conseillé selon plan alimentaire  Végétarien et poisson sur demande le midi</p> <p>  <b>M:Fait maison</b> : repas confectionné à base de produits</p> <p>REGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE</p> <p>Logos de qualité     </p>

Gestionnaire ,

Jean-Gabriel Boulet

Proviseur ,

Christian Grisard