



Lycée Jean Michel

Semaine du lundi 9 septembre au 13 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>Lundi</p>	<p>Melon ou salade niçoise M</p> <p>Saucisse de Toulouse grillée ou <i>local</i> sauté de canard aux baies roses ou gigot d'agneau miel et thym</p> <p>AB Haricots verts persillés ou AB coco à la tomate</p> <p>Brie à la coupe ou portion de chèvre</p> <p>Gâteau de AB semoule M pot de crème façon fraisier</p>	<p>AB Tomate basilic</p> <p>Gratin de macaronis comté et jambon M</p> <p>Petit Louis</p> <p>Dessert fruitier</p>
<p>Mardi</p>	<p>Trio de choux poireaux emmental M ou salade Thaïlandaise M</p> <p>Brochette de poisson blanc Madras ou moules marinères ou andouillette vigneronne</p> <p>Julienne de légumes ou frites</p> <p><i>local</i> Tomme du Jura à la coupe ou rondelé citron</p> <p>Barre glacée ou smoothie M</p>	<p>AB Concombre à la menthe</p> <p>Ailes de poulet rôties</p> <p>Poêlée ratatouille</p> <p>Babybel</p> <p>Gâteau au citron M</p>
<p>Mercredi</p>	<p>Tartine tomate mozzarella M</p> <p>Gardiane de taureau M</p> <p>Tian provençale M et AB Riz de camargue</p> <p> Reblochon à la coupe</p> <p>Œuf à la neige M</p>	<p>Batavia œuf lardons</p> <p>Quenelles gratinées à la tomate</p> <p>AB Boulgour</p> <p>AB Petits suisses</p> <p>Biscuit</p>
<p>Jeudi</p>	<p>AB Betteraves rouges mimosa ou artichaut vinaigrette ou macédoine œuf thon</p> <p><i>local</i> Palette de porc ou  râble de lapin chasseur</p> <p>Purée M ou spaetzles</p> <p><i>local</i> Petit Mournier à la coupe ou pavé d'Affinois</p> <p>Coupe de fruits rouges chantilly M ou Banane au chocolat M</p>	<p>Salade de pâtes carnaval M</p> <p>Suprême de colin aux oignons frits</p> <p>Gratin de AB courgette M</p> <p>Kiri</p> <p>Pastèque</p>
<p>Vendredi</p>	<p>Beignets de calamars aïoli ou pizza M</p> <p>Couscous poulet merquez falafel</p> <p>AB Semoule et légumes</p> <p>AB <i>local</i> Assortiment de yaourt</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Les personnes allergiques sont priées de se présenter au service de restauration</p> <p>Menu en bleu = conseillé selon plan alimentaire</p> <p>Végétarien et poisson sur demande le midi</p> <p>M: Fait maison  : repas confectionné à base de</p> <p>produits</p> <p>REGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE</p> <p>Logos de qualité   AB <i>local</i>   </p>

Le Gestionnaire, Jean Gabriel Boulet

Le Proviseur, Christian Grisard