



Lycée Jean Michel

Semaine du lundi 6 Janvier au 10 janvier 2020

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><i>Asperges mayonnaise ou salade de lentilles M ou sardines et citron</i> AB <i>Steak haché frais à l'échalote ou brochette de poulet méditerranéennes ou galette d' haricots rouges</i> <i>Tortis</i> AB <i>Yaourt</i> <i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Velouté Crécy M</i> <i>Croustillant de poisson</i> AB <i>Gratin d'épinard M</i> <i>Fromage fouetté</i> <i>Paris Brest</i></p>
<p>Mardi</p>	<p><i>Salade César M ou salade Comtoise M</i> <i>Colin d'Alaska provençal ou jambon grill ou</i> AB <i>galette lentilles</i> AB <i>Haricots persillés ou mélange 5 céréales</i> <i>local Morbier à la coupe ou rondelé noix</i> <i>Pot de crème citron ou clafoutis aux griottes</i> M</p>	<p><i>Concombre à la menthe</i> <i>Rosbeef sauce tartare</i> <i>Pommes Dauphines</i> <i>Contentin</i> AB <i>Yaourt aux fruits</i></p>
<p>Mercredi</p>	<p><i>local Pâté en croûte Richelieu</i> AB <i>local Omelette M au lard paysan</i> <i>Pommes de terre sautées</i> <i>Brie à la coupe</i> <i>Carpaccio d'ananas et chantilly M</i></p>	<p><i>Risonis au saumon</i> <i>Grignettes de poulet Mexicaines</i> <i>Poêlée ratatouille</i> <i>Rondelé</i> AB <i>Compote de poire</i></p>
<p>Jeudi</p>	<p><i>Pamplemousse au sucre ou salade de cœurs de palmiers</i> <i>Sauté de poulet chasseur ou Noix de joue de porc confite ou galette tomate mozzarella</i> AB <i>local Marâichère de légumes M ou mix végétal</i> <i>Tomme grise à la coupe ou crème de gruyère</i> <i>Galette des rois M</i></p>	<p><i>Velouté de patates douces et curry M</i> <i>Jambalaya de dinde M</i> <i>Riz basmati</i> <i>Délice emmental</i> <i>Clémentines</i></p>
<p>Vendredi</p>	<p><i>Choux blanc à l'orientale M ou mâches poire et roquefort M</i> <i>Lasagne au bœuf AB local M ou tartiflette aux pommes de terre M ou lasagne aux légumes M</i> <i>local Comté à la coupe ou local cancoillotte</i> <i>Smothies M ou coupe de fruits rouges chantilly M</i></p>	<p>Les personnes allergiques sont priées de se présenter au service de restauration Menu en bleu = conseillé selon plan alimentaire Poisson sur demande le midi et le soir M:Fait maison BDMA : repas confectionné à base de produits <small>REGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE</small> Logos de qualité </p>

Gestionnaire ,

Jean-Gabriel Boulet

Proviseur ,

Christian Grisard

