



DECEMBRE ⇨

Pois chiche (cf. programme mets des légumes dans ta vie)

⇨ Cuisiné par les personnels du collège.

Semaine du 11 au 15 Décembre 2023



AU CHOIX	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Chou blanc au saumon fumé	Salade piémontaise	Carottes rapées échalotes	Potage de légumes
	Giboulée de mâche et d'Edam	Salade de lentilles	Cœur de palmier sauce cocktail	Macédoine mayonnaise
	Tzatziki	Taboulé vert	Salade de museau aux poivrons	Salade au chorizo
PLAT PRINCIPAL	Croziflette Tartiflette végétarienne	Omelette aux fines herbes Emincé de porc à la crème de moutarde	Bœuf bourguignon Roulettes de viande à la tomate	Filet de poisson sauce basquaise Gratin de saumon aux champignons
	Salade verte Batavia	Printanière de légumes Carottes braisées	Haricots verts persillés Salsifis façon carbonara	Boulgour Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Saint Paulin	St Nectaire	Crème vanille Crème caramel beurre salé
DESSERT	Pomme au caramel beurre salé Crumble de fruits Fruits de saison	Fruits de saison	Far aux pruneaux Pain d'épices au miel maison Fruits de saison	Fruits de saison



Les viandes fraîches sont d'origine française , majoritairement des Pays de la Loire.
Le collège travaille principalement avec des producteurs locaux et labellisés.

Les menus pourront être modifiés en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si les impératifs de service l'imposent.

La Gestionnaire,
D. GIRAUDEAU

Le Chef de Cuisine,
S. BROCHARD

La principale,
E. QUIRICONI

