



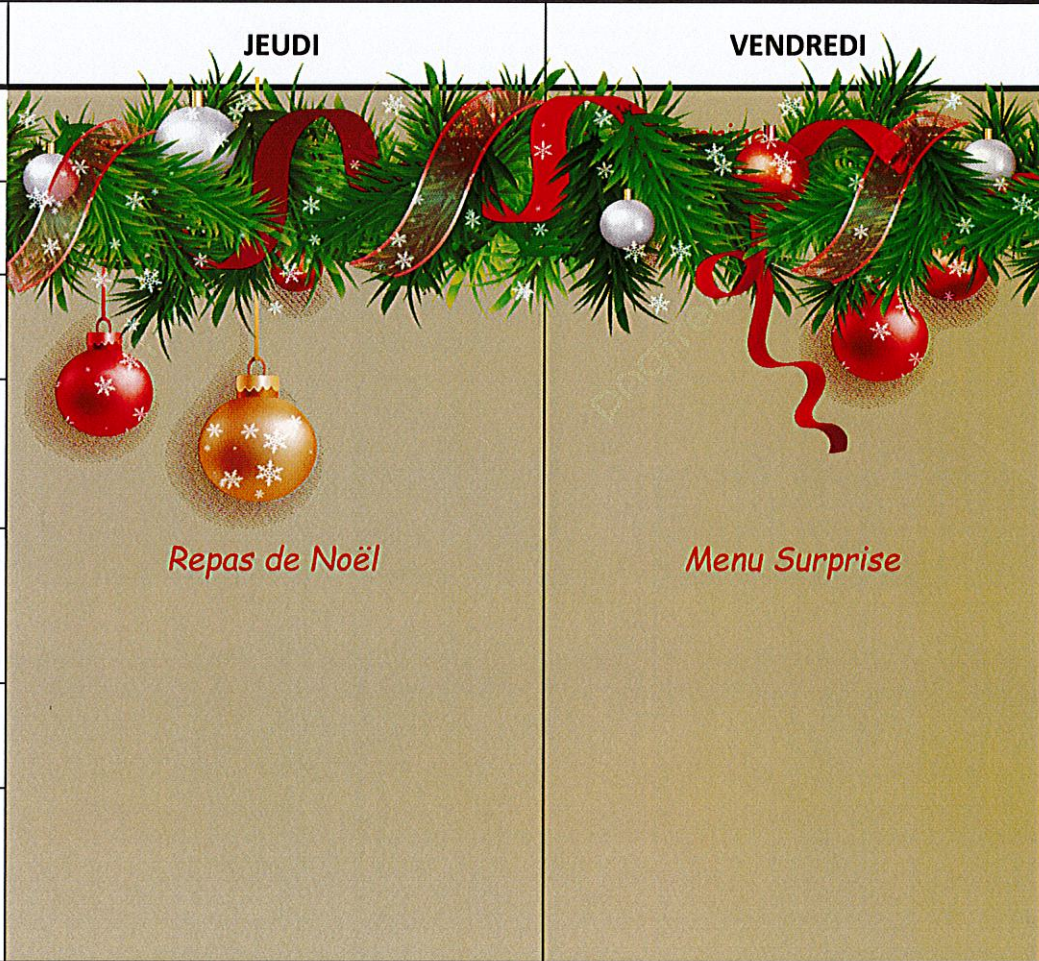









DECEMBRE ⇨

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

⇨ Cuisiné par les personnels du collège.

# Semaine du 18 au 22 Décembre 2023



AU CHOIX	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis beurre	Cake aux olives	 <p><i>Repas de Noël</i></p>	<p><i>Menu Surprise</i></p>
	 Chou rouge aux pommes	Salade de gouda et cervelas		
Frisée aux anchois	Asperges exotiques			
PLAT PRINCIPAL	Emincé de volaille curry coco Cuisse de poulet rôtie	 Bœuf au cidre Rôti de bœuf		
	 Carottes poêlées et potimarron Epinards	 Lentilles bio  Purée de pois cassés		
PRODUIT LAITIER	 Fourme d'Ambert Bûche du Pilat	 Yaourt aux fruits		
DESSERT	 Riz au lait bio vanillé	Fruits de saison		
	 Semoule de millet au lait 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

