



⇒ Fait maison par les personnels du collège.



JANVIER ⇨

Chou rouge (cf. programme mets des légumes dans ta vie)



Semaine du 15 au 19 Janvier 2024



AU CHOIX	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Taboulé de poulet à la menthe	Chiffonade au surimi	Terrine de thon maison	Velouté de potimarron au basilic
	Salade de lentilles	Chou rouge aux pommes	Crevettes roses	Laitue au bleu et croûtons
	Salade strasbourgeoise	Pamplemousse	Wrap de saumon fumé	Roulé jambon ail et fines herbes au carottes et céleri
PLAT PRINCIPAL	Blanquette de dinde	Hachis parmentier	Emincé de bœuf à la provençale	Poisson du jour au beurre Nantais
	Poêlée forestière	Salade verte batavia	Haricots plats	Boulgour
	Poulet tandoori	Hachis végétal	Roti de veau	Gratin des océans
	Gratin de blettes	Salade verte batavia	Flan de carotte	Purée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc	Comté	Camembert	Yaourt nature sucre BIO
DESSERT	Fruits de saison	Pommes cuites Cocktail de fruits Fruits de saison	Fruits de saison Gâteau d'ananas façon tatin Tarte chocolat	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