



⇒ Fait maison par les personnels du collège.



**JANVIER** ⇒

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

**Semaine du 8 au 12 Janvier 2024**



AU CHOIX	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Beurre de sardine sur toasts	Salade grecque	Pizza aux 4 fromages	Duo de choux aux raisins
	Jambon blanc	Endives au jambon sec	Feuilleté au fromage	Carottes rapées
	Salade César	Céleri rémoulade	Nems	Velouté de potimarron
PLAT PRINCIPAL	Jambon grill Andouillette	Emincé de dinde mariné à l'orientale Chicken wings marinés	Emincé de bœuf à la basquaise Galette végétarienne au boulgour	Saumon à l'indienne Brandade de poisson
	Haricots verts à l'ail Choux de Bruxelles aux oignons	Pommes frites Pleurotes	Purée de panais Petits pois carottes	Riz pilaf au four Salade verte batavia Fondue d'endives
PRODUIT LAITIER	Brie	Comté	Fromage blanc	Camembert
DESSERT	Fruits de saison Galette frangipane	Compote de pommes poires Fruits de saison Mirabelles au sirop	Fruits de saison	Abricots chantilly Cocktail de fruits 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

