



Fait maison par les personnels du collège



Millet, Sarrasin (céréales saines pour la santé)



Pain millet&sarrasin



Semaine du 15 au 19 Avril 2024

AU CHOIX	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Terrine de campagne	Laitue Emmental	Salade Andalouse	Betterave à la crème
	Wrap poulet et avocat	Pamplemousses	Frisée aux anchois	Duo de carotte et céleri
	Œuf mayonnaise	Salade de la mer	Cœur de palmier cocktail	Champignons à l'ail
PLAT PRINCIPAL	Chicken Wings marinés Purée de patate douce	Saucisse de boeuf Pommes frites	Dos de colin au beurre blanc Ratatouille	Sauté de porc curry et ananas Haricots blancs
	Emincé volaille à la mexicaine Haricots beurre	Steak haché de veau Gratin courgette à la mozzarella	Gratin des océans Brocolis	Boudin noir Flageolets
PRODUIT LAITIER	St Nectaire Camembert Bio	Milkshake à la banane Petit suisse	Tomme de Savoie	Yaourt nature sucré BIO
DESSERT	Fruits de saison	Fruits de saison Compote de pommes poires Mirabelles au sirop	Gâteau au citron Bavarois aux fruits 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

