



⇒ Fait maison par les personnels du collège











Millet, Sarrasin (céréales saines pour la santé)



Pain millet&sarrasi



Semaine du 8 au 12 Avril 2024

AU CHOIX	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade piémontaise	Salade à l'italienne	Jambon blanc	Giboulée de mâche et d'Edam
	Salade de lentilles lardons	 Salade Coleslaw	Pain de thon	Laitue au bleu et croûtons
	Taboulé	Avocat vinaigrette	Sardinade	Carottes rapées
PLAT PRINCIPAL	Poulet Tandoori Haricots verts à l'ail	Rougail saucisses  Boulgour	Blanquette veau à l'ancienne  Carottes crémees	Brandade légumes et poisson  Semoule
	Sauté de dinde au curry Crumble de légumes	Boulette viande sauce tomate  Fondue de poireaux	Omelette au fromage Poêlée de légumes	Filet de poisson meunière Tian provençal
PRODUIT LAITIER	 Tomme bio	 Yaourt aromatisé	Cantal	 Fromage blanc bio Fromage blanc bio aux myrtilles
DESSERT	Fruits de saison	 Compote de pomme Banane caramélisée Fruits de saison	Fruits de saison Cônes glacés	Fruits de saison Poire au chocolat fondu Crumble pommes et bananes



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. GUERICONT

