



⇒ cuisinés sur site par les personnels du collège



Panais



Semaine du 18 au 22 novembre 2024

AU CHOIX	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de la mer	Endives au jambon	Cake aux olives	Mâche à la volaille
	Rillettes de thon au St morêt	Céleri mimosa et moutarde	Salade Lyonnaise	 Carottes râpées bio
	Beurre de sardine sur toasts	Betteraves et maïs	Salade Marco Polo	Velouté de potimarron
PLAT PRINCIPAL	Emincé de porc à la crème de moutarde Boudin blanc	Chicken wings marinés Brochette de dinde aux herbes	Bœuf Bourguignon Samoussas végétariens à l'Indienne	Poisson au beurre nantais Tartiflette Végé
	 Pommes cuites bio Haricots beurre	Pommes de terre rissolées Frites de patates douces	Carottes Vichy Purée de panais au cantal	Blé Arlequin Crumble de légumes
PRODUIT LAITIER	Brie	Tomme noire	 Yaourt aux fruits bio	Roquefort Saint Paulin
DESSERT	Fruits Crème caramel bio Biscuit roulé à la confiture	Fruits	Smoothie Fruits	 Compote de pommes bio Fruits Mirabelles au sirop



Les viandes fraîches sont d'origine française  , majoritairement des Pays de la Loire.

Le collège travaille principalement avec des producteurs locaux et labellisés.

Les sigles sous signe de qualités indiquent qu'une partie ou la totalité du plat en est composé, notamment l'appellation

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

