



⇨ cuisinés sur site par les personnels du collège



Panais

Semaine du 09 au 13 décembre 2024



AU CHOIX	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou blanc au saumon fumé	Salade piémontaise	Carottes râpées échalotes	Potage de légumes
ENTREE	Giboulée de mâche et d'edam	Salade de lentilles	Cœur de Palmier cocktail	Macédoinde mayonnaise
	Tzatziki	Taboulé vert	Salade de museau aux poivrons	Salade au chorizo
PLAT PRINCIPAL	Croziflette (F) PV Tartiflette végété	Omelettes aux fines herbes Rôti de porc au cidre	Bœuf bourguignon Boulettes de viande à la tomate	Filet de poisson sauce basquaise PV-Dalh indien
	Salade verte batavia	Printanière de légumes Carottes braisées	Haricots verts persillés Salsifis façon carbonara	Boullgour  Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Saint Paulin	Saint Nectaire	Crème vanille Crème caramel beurre salé
DESSERT	Pomme au caramel beurre salé Crumble de fruits Fruits de saison	Fruits de saison	Far aux pruneaux Pain d'épices au miel maison 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 sigles sous signe de qualités indiquent qu'une partie ou la totalité du plat en est composé, notamment l'appellation 

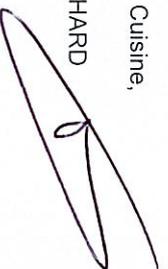
Les menus pourront être modifiés en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si les impératifs de service l'imposent.

La Gestionnaire,



Le Chef de Cuisine,

S. BROCHARD



La principale,

E. QUIRICONI

