



⇨ cuisines sur site par les personnels du collège



Panais

Semaine du 02 au 06 décembre 2024



AU CHOIX	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Rillettes de porc	Pamplémousse	Sardinade	Potage de légumes
ENTREE	Oeufs Mayonnaise	Salade Coleslaw	Laitue au bleu et croûtons	Salade de betteraves feta et menthe
	Houmous	Salade de choux chinois	Carottes rapées	Endives aux trois fromages
PLAT PRINCIPAL	Sauté de dinde au curry Chicken wings marinés	Steack haché frais Brochette tex mex	Oeufs durs florentine Poisson pané	Porc au lait de coco Côte de porc grillée
	Haricots plats Jardinière de légumes	Pommes frites Fondue de poireau à la crème	Brocolis Duo parmentier bio 	Haricots blancs à la tomate Sarrasin
PRODUIT LAITIER	Chource Coulommiers	Yaourt aromatisé	Tomme de Vendée	Fromage blanc bio 
DESSERT	Fruits de saison	Litchi au sirop Poire au chocolat fondu Fruits de saison	Brioche perdue Fruits de saison Eclair chocolat	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.

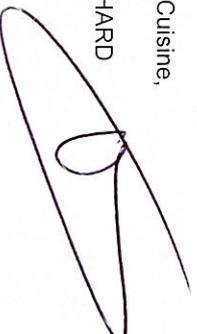
Les sigles sous signe de qualité indiquent qu'une partie ou la totalité du plat en est composé, notamment l'appellation 

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

La Gestionnaire,


H. BOUVIER

Le Chef de Cuisine,


S. BROCHARD

La principale,

E. QUIRICONI

