



⇒ cuisinés sur site par les personnels du collège




## Semaine du 25 au 29 novembre 2024

Panais




AU CHOIX	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Wrap de crudités Salade de blé surimi	Chiffonade de laitue à l'emmental Salade avocat pamplemousse	Salade Baltique Salade Coleslaw	Mâche aux pommes Laitue aux lardons
PLAT PRINCIPAL	Pomme de terre aux harengs Poulet coco tandoori Cuisse de Poulet rôtie Haricots Beurre Ratatouille	Céleri rémoulade maïs et jambon Sauté de veau aux olives Lasagnes végétariennes Coquillettes Salade verte Batavia	Velouté de potimarron Filet de dinde sauce aux airelles Escalope de dinde aux pommes Purée à la patate douce Petits Pois Carottes	Avocat vinaigrette Poisson au beurre nantais Anneaux d'encornet costa brava Semoule Couscous Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Milshake à la framboise Entremet Caramel	Tomme blanche	Cheddar Fromage blanc à la confiture d'abricot	Yaourt nature au lait entier
DESSERT	Fruits de saison	Compote pomme/banane Ananas au sirop Fruits de saison	Tarte à la citrouille Gateau automnal Fruits de saison	Crumble pomme poire Salade de fruit frais 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 A.B.  Les menus pourront être modifiés en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si les impératifs de service l'imposent.



La Gestionnaire,

S. BROCHARD

La principale,

E. QUIRICONI

