

MENUS DU LUNDI 19 AU VENDREDI 23 SEPTEMBRE 2022



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
ENTREES	Tresse emmental bio Salade coleslaw Macédoine surimi	Penne basilic et tomates Céleri rave Courgettes au curry	Melon Salade piémontaise Concombres à la crème	Trio de saucissons Salade de betteraves et œufs durs Pamplemousse
PLATS	Escalope de dinde façon vallée d'auge Omelette bio	Sauté de porc aux olives Hachis d'oie	Lasagnes à la bolognaise Noix de jambon au miel	Poisson pané frais Tarte aux légumes
ACCOMPAGNEMENTS	Tortis au beurre Flan de légumes	Pommes sautées persillées Duo de haricots	Poêlée de légume à la provençale Salade	Céréales bio Poêlée de légumes
PRODUITS LAITIERS	Fromage à la coupe ou Yaourt nature bio & local	Fromage portion ou Yaourt nature bio & local	Fromage portion ou Yaourt nature bio & local	Fromage portion ou Yaourt nature bio & local
DESSERTS	Tarte aux myrtilles Pot de crème au chocolat Salade de fruits	Panna cotta kiwi et son coulis de fruits Prunes Compote de pommes	Mousse de fromage blanc et son coulis Tiramisu Abricots au sirop	Fromage blanc Raisin Compote de pommes
Fruits	Fruits au choix	Fruits au choix	Fruits au choix	Fruits au choix

*M. DESSEAUX**Chef de cuisine**Mme PELLERIN**Gestionnaire**M. LAIGNEL**Principal*

Menus et préparation réalisés par l'équipe de cuisine du collège (sous réserve de modifications selon les approvisionnements)

Toutes les viandes sont d'origine française