


MENUS DU MARDI 09 AU VENDREDI 13 JANVIER 2023



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
ENTREES	Crêpe à la paysanne Carottes râpées Crevettes et petit beurre	Pâté de foie cornichons Choux à l'ancienne Endives mimosa	Rillettes de thon Salade rustique Soupe de légumes	Œuf mimosa Sale de farfalle océan Pamplemousse
PLATS	Cuisse de poulet grillée Sauté de lapin façon chasseur	Bœuf bourguignon Pavé de Vire sauce moutarde	Lasagnes maison Filet de porc mariné au miel	Dos de colin sauce aurore Hachis végétarien
ACCOMPAGNEMENTS	Pommes cube ou duchesses Petits pois	Tortis au beurre Chou fleur à la crème	Salade verte Poêlée de légumes	Riz Poêlée de légumes provençale
PRODUITS LAITIERS	Fromage à la coupe ou Yaourt nature sucré	Fromage portion ou Yaourt nature sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature sucré
DESSERTS	Entremets chocolat Salade de fruits Riz au lait Fruits au choix	Beignet pomme ou chocolat Pomme au four Pêche au sirop Fruits au choix	Galette des rois Compote de pommes Pot de crème chocolat bio Fruits au choix	Fromage blanc Crème dessert Compote de pêches 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