

# MENU - COLLEGE



lundi 18 au vendredi 22 décembre 2017



*Hors d'œuvre*



*Plats du jour*



*Laitage*

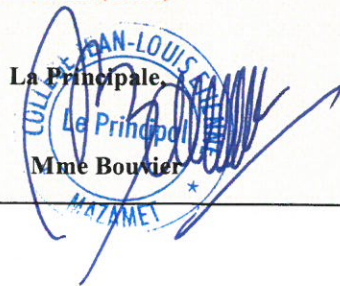


*Desserts*

	<i>Hors d'œuvre</i>	<i>Plats du jour</i>	<i>Laitage</i>	<i>Desserts</i>
<u>LUNDI</u>	Taboulé oriental Concombre vinaigrette Salade piémontaise	<u>Œufs brouillés Parmentier</u> <u>Haricots verts persillés</u> Légumes confits du soleil	Petit suisse nature sucré Saint Paulin	Ile flottante Liégeois chocolat 2 vaches Bio vanille
<u>MARDI</u>	<u>Consommé de vermicelle</u> Macédoine de légumes <u>Salade composée</u>	<u>Emincé de dinde à l'Indienne façon Tandouri</u> <u>Riz créole</u> Légumes grillés au pesto	Petit suisse nature sucré Samos	Ananas <u>chantilly</u> Mousse chocolat lait Danette chocolat
<u>JEUDI</u>	<u>Salade de riz</u> <u>Carottes rapées</u> Sardine ketchup	<u>Bœuf Strogonoff à la russe</u> <u>Et ses légumes du nord</u> Pomme de terre vapeur	Petit suisse nature sucré Gouda	Yaourt rogolo Liégeois caramel Fromage blanc crème de marron
<u> VENDREDI</u>	Tomate / thon Haricots blancs / cervelas Betterave vinaigrette	Filet de poisson blanc pré-frit <u>Pâtes au beurre</u> <u>Gratin de courgettes safranées</u>	Petit suisse nature sucré Camembert	Laitage divers Cocktail de fruits <u>chantilly</u> Compote de pommes

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine locale  
Un fruit et de la salade sont systématiquement proposés à chaque  
Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place  
**Rouge : Produits locaux (Tarn)**

La Principale,  
Le Principal  
Mme Bouvier



Le Gestionnaire

M. Lamsalak

