

MENU - COLLEGE



lundi 08 au vendredi 12 janvier 2018



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> | Salade Feta Consommé de vermicelle Carottes râpées | Garniture de bœuf bolognaise Spaghetti milanaise Choux fleur gratiné | Petit suisse nature sucré Cantal | Velouté Fruix Mousse chocolat Crème brûlée maison |
| <u>MARDI</u> | Concombre vinaigrette Œuf mimosa Betterave vinaigrette | Filet de merlu blanc à la Dieppoise Semoule safranée Courgettes gratinées | Petit suisse nature sucré Gouda | Galette des Rois |
| <u>JEUDI</u> | Salade gersoise Salade de riz Avocat vinaigrette | Blanquette de veau à la normande Riz créole Carottes Vichy | Petit suisse nature sucré Tomme noire | Liégeois chocolat Panna cota aux fruits rouges Crème dessert vanille |
| <u>VENREDI</u> | Terrine de campagne Salade piémontaise Soupe de poisson | Cuisse de poulet rôti Gratin de pomme de terre savoyard Brocolis au jus | Petit suisse nature sucré Camembert | Danette caramel Compote de pommes/gâteau Danette liégeois chocolat |

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

La Principale,
Le Principal
Mme Bouvier
MAZAMET

Le Gestionnaire,
Le Gestionnaire
M Lamsalak
MAZAMET