

MENU - COLLEGE



lundi 26 au vendredi 30 mars 2018



Hors d'œuvre



Plats du jour



Laitage



Desserts

LUNDI

Salade composée
Betterave vinaigrette
Consommé de
vermicelle

Sauté de dinde Tandouri
Riz créole au gras
Brocolis poêlés et son
fromage fondu

Petit suisse nature
sucré
Emmental

Flan Bio vanille
Danette caramel
Ananas chantilly

MARDI

Carottes râpées
Salade de pâtes
Terrine de campagne

Filet de poisson blanc pané
Pomme purée gratinée à
l'ail frais de Lautrec
Flan de courgettes frais au
curry

Petit suisse nature
sucré
Saint Paulin

Actimel fraise
Mousse chocolat
Pêche Melba

JEUDI

Concombre vinaigrette
Salade de gésier confit
Macédoine de légumes

Egréné de bœuf à la
Napolitaine
Spaghetti milanaise au
parmesan
Champignons frais à la
crème

Petit suisse nature
sucré
La vache qui rit

Danette liégeois chocolat
Yogourmand mixé fraise
Panna Cota maison au
coulis de fruits rouges

VENDREDI

Radis / beurre
Tomate / œuf
Salade coleslaw

Brandade de morue maison
Noix d'épaule de porc de
l'Aveyron braisé et ses
légumes d'hiver
Semoule roulé au beurre
salé noisette
Choux fleur persillé

Petit suisse nature
sucré
Gouda

Viennois chocolat
Recette crémeuse
Entremet semoule maison

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

Mme Bouvier



Le Gestionnaire

M. Le Garsalac

