

# MENU - COLLEGE



lundi 09 au vendredi 13 avril 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>	<u>Salade de riz</u> <u>Œuf mimosa</u> Pamplemousse de Floride au sucre	<u>Filet de merlu blanc sauce</u> <u>Bonne Femme</u> <u>Pâtes coquillettes</u> aromatisées <u>Gratiné de poireaux savoyard</u>	Petit suisse nature sucré Gouda	Mousse chocolat Danette caramel Compote de pomme et gâteau 4/4
<u>MARDI</u>	Salade Marco Polo <u>Tomate œuf</u> Radis/beurre	<u>Longe de porc aveyronnaise</u> braisée <u>Lentilles ménagères</u> <u>Blanc d'encornet à la Sétoise</u> <u>Carottes Vichy</u>	Petit suisse nature sucré Cantal	Danette liégeois chocolat Danonino maxi fruits <u>Ananas chantilly</u>
<u>JEUDI</u>	Carottes râpées Salade composée <u>Artichaut vinaigrette</u>	<u>Basse côte de bœuf sauce</u> au poivre <u>Pommes chips sautées</u> maison <u>Légumes confits du soleil</u>	Petit suisse nature sucré Saint Paulin	Dany chocolat Danette vanille <u>Poire chocolat</u>
<u>VENDREDI</u>	Surimi mayonnaise <u>Concombre vinaigrette</u> Macédoine de légumes	<u>Sauté de poulet Thaï</u> <u>Semoule Madras</u> <u>Brocolis au jus</u>	Petit suisse nature sucré Camembert	Velouté fruit Viennois chocolat Mont Blanc

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 (Farn)

La Principale,

Le Principal,

Mme Bouvier

Le Gestionnaire,

Le Gestionnaire,

M Lamsalak

