

# MENU - COLLEGE



lundi 30 avril au vendredi 04 mai 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>Concombre vinaigrette</u> <u>Taboulé oriental</u> <u>Salade composée</u>	<u>Boule burger sauce tomate</u> <u>Pâtes au gratin</u> <u>Flan de courgettes safrané</u>	Petit suisse nature sucré Emmental	Yaourt mixé fraise Toulouse Dany chocolat <u>Ananas chantilly</u>
<u>MARDI</u>	<u><i>Féié</i></u>			
<u>JEUDI</u>	<u>Carottes râpées</u> Salade piémontaise Avocat vinaigrette	<u>Saucisse fraîche de l'Aveyron et ses oignons confits</u> Pommes frites <u>Moules marinières</u> <u>Ratatouille confite</u>	Petit suisse nature sucré Camembert	Laitage Danone vanille Fruits Liégeois chocolat
<u>VENDREDI</u>	Macédoine de légumes <u>Tomates/œufs</u> Radis beurre	<u>Sauté d'agneau aux quatre épices</u> <u>Semoule roulée au beurre noisette</u> <u>Brocolis au jus</u>	Petit suisse nature sucré Samos	Laitage Danone vanille Fruits Mousse 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 (Farn)

La Principale,  
Le Principa  
Mme Bouvier



Le Gestionnaire,  
Le Gestionnaire  
M Lamsalak

