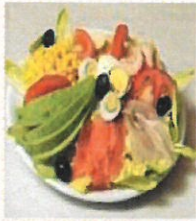


MENU - COLLEGE



lundi 14 au vendredi 18 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>	Taboulé oriental Coleslaw <u>Concombre vinaigrette</u>	<u>Œufs brouillés parmentier</u> <u>Poêlée ratatouille</u> <u>Haricots verts persillés</u>	Petit suisse nature sucré Saint-Paulin	Danone vanille Mousse chocolat <u>Poire Belle Hélène</u>
<u>MARDI</u>	<u>Tomate œuf</u> Radis beurre Terrine de campagne	<u>Tandori de dinde</u> <u>Riz créole</u> <u>Courgettes safranées</u> <u>gratinées</u>	Petit suisse nature sucré Tomme blanche	Glace coco Ananas frais
<u>JEUDI</u>	<u>Carottes râpées</u> Surimi mayonnaise Sardine ketchup	<u>Escalope de veau à la</u> <u>normande</u> <u>Spaghettis au beurre</u> <u>noisette</u> <u>Tomate provençale</u>	Petit suisse nature sucré Camembert	Laitage vanille Velouté fruits <u>Crème catalane maison</u>
<u>VENDREDI</u>	<u>Salade composée</u> Macédoine de légumes <u>Cèleri rave frais</u>	<u>Colombo de volaille</u> <u>Pomme purée gratinée</u> <u>Epinards grand-mère</u>	Petit suisse nature sucré Cantal	Liégeois chocolat 2Vaches Bio vanille Compote de pommes

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

Le Gestionnaire,

Le Gestionnaire

M. Lamsalak

