

MENU - COLLEGE



lundi 21 au vendredi 25 mai 2018



Hors d'œuvre



Plats du jour



Laitage



Desserts

LUNDI

FERIE

MARDI

Salade pépinette
Salade composée
Macédoine de légumes

Paupiettes de veau
braisées aux champignons
de Paris frais
Semoule safranée au
beurre noisette
Choux fleur au gratin

Petit suisse nature
sucré
Emmental

Danette vanille
Danonino rigolo
Fromage blanc au sirop
d'érable

JEUDI

Radis/beurre
Tomate / thon
Betterave rouge à la
vinaigrette

Filet de merlu et saumon
sauvage sauce bonne
femme
Riz pilaf à l'oignon confit
Carottes Vichy

Petit suisse nature
sucré
Tomme noire

Danette liégeois
chocolat
2 vaches Bio vanille
Panna Cotta aux fruits
rouges

VENDREDI

Avocat sauce cocktail
Salade piémontaise
Concombre vinaigrette

Sauté de bœuf à la
Bulgare
Pommes parisiennes
persillées
Poêlée méridionale

Petit suisse nature
sucré
Boursin ail et fines
herbes

Dany chocolat
Maxi fruits
Ananas chantilly

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