

MENU - COLLEGE



lundi 01 au vendredi 05 octobre 2018



Hors d'œuvre



Plats du jour



Laitage

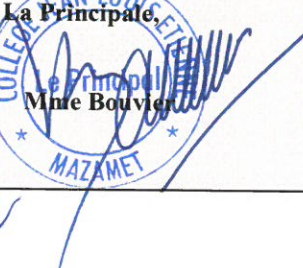
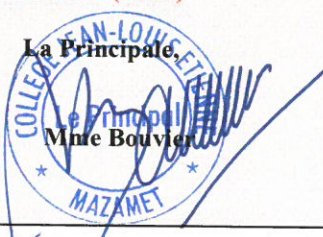


Desserts

	<i>Hors d'œuvre</i>	<i>Plats du jour</i>	<i>Laitage</i>	<i>Desserts</i>
<u>LUNDI</u>	Salade piémontaise Radis / beurre Salade composée	<u>Boules burger de veau braisées à la napolitaine</u> Ecrasé de pommes de terre fraîches Chou romanesco au jus	Petit suisse nature sucré Samos	Yaourt aromatisé Liégeois chocolat Raisin
<u>MARDI</u>	<u>Concombre vinaigrette</u> Betterave vinaigrette Salade haricots blanc à la paysanne	<u>Emincé de dinde mariné kébab</u> <u>Pâtes au gratin</u> Poireaux grand-mère	Petit suisse nature sucré Cantal	Mousse chocolat Velouté fruits Fromage blanc / confiture
<u>JEUDI</u>	Pamplemousse sucre Salade verte à la féta <u>Carottes râpées</u>	<u>Mijoté d'agneau à la provençale</u> <u>Semoule aromatisée aux épices</u> Chou-fleur gratiné	Petit suisse nature sucré Emmental	Yaourt fraise de Toulouse Bio Secret de mousse caramel beurre salé <u>Panna cotta coulis de fruits rouges</u>
<u>VENDREDI</u>	<u>Salade composée</u> <u>Tomates / œuf</u> Macédoine de légumes	<u>Filet de merlu blanc sauce bonne femme</u> <u>Riz pilaf</u> <u>Carottes vichy</u>	Petit suisse nature sucré Tartare ail et fines herbes	Danette liégeois Banonino à boire Compote pomme / gâteau

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 Lamsalak

