

MENU - COLLEGE



lundi 15 au vendredi 19 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> | <u>Salade de pépinette</u> Pamplemousse au sucre Radis/beurre | <u>Jambon braisé sauce madère</u> <u>Ecrasé de pomme de terre au</u> <u>beurre demi sel</u> <u>Filet de lieu sauce hollandaise</u> Printanière de légumes à l'oignon confit | Petit suisse nature sucré Samos | Yaourt bio fraises Liégeois chocolat <u>Ananas chantilly</u> |
| <u>MARDI</u> | Surimi mayonnaise Pâté de campagne Carottes râpées | CROSS <u>Fricassé de poulet à l'ancienne</u> <u>Spaghetti au beurre noisette</u> <u>Champignons frais sautés</u> <u>crémés</u> | Petit suisse nature sucré Tomme noire | Ile flottante Danette liégeois chocolat Secret de mousse caramel beurre salé |
| <u>JEUDI</u> | Salade composée <u>Tomate/maïs</u> Betterave vinaigrette | Blanquette de veau tradition <u>Riz pilaf</u> <u>Carottes vichy</u> | Petit suisse nature sucré Cantal | Beignet chocolat Fruits |
| <u>VENDREDI</u> | Salade piémontaise <u>Salade composée</u> Macédoine de légumes | Raviolis gratinés Salade verte et ses graines de courge grillées <u>Brandade de morue fraîche</u> | Petit suisse nature sucré Vache qui rit | Danette caramel Crème Mont Blanc Compote de pommes biscuit |

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


