

MENU - COLLEGE



lundi 09 au vendredi 12 octobre 2018



Hors d'œuvre



Plats du jour



Laitage



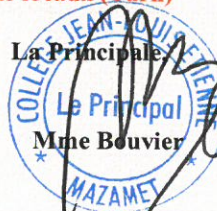
Desserts

	<i>Hors d'œuvre</i>	<i>Plats du jour</i>	<i>Laitage</i>	<i>Desserts</i>
<u>LUNDI</u>	Taboulé oriental <u>Salade de pois chiches à la grecque</u> Salade de riz	<u>Lasagnes de légumes</u> <u>Gratin de courgettes</u> <u>Quinoa créole</u> <u>Epinards à la crème</u>	Petit suisse nature sucré Gouda	Liégeois de fruits framboise Andros Entremet riz au lait Mousse au chocolat Assiette orientale de fruits secs
<u>MARDI</u>	<u>Salade verte / mozzarella</u> <u>Œuf mimosa</u> Salade ketchup	<u>Saucisse confite à l'oignon</u> Pomme campagnarde <u>Filet de lieu sauce tartare</u> <u>Tomate confite</u>	Petit suisse nature sucré Saint Paulin	Compote de pomme Liégeois chocolat <u>Pomme cuite caramélisée</u>
<u>JEUDI</u>	<u>Carottes vinaigrette</u> <u>Tomate / thon</u> Avocat vinaigrette	<u>Mijoté de bœuf thaï aigre douce</u> <u>Riz pilaf</u> <u>Chou chinois braisé aux crevettes</u>	Petit suisse nature sucré Camembert	Danette liégeois Yaourt à boire <u>Crème brûlée à la coco</u>
<u>VENDREDI</u>	<u>Concombre vinaigrette</u> <u>Betteraves vinaigrette</u> <u>Céleri rémoulade frais</u>	<u>Omelette au fromage</u> <u>Dos de merlu à la napolitaine</u> <u>Coquillettes au beurre</u> <u>Champignons frais persillés</u>	Petit suisse nature sucré Tomme blanche	Secret de mousse caramel beurre salé Danonino fraise <u>Cocktail de fruits chantilly</u>

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

