

# MENU - COLLEGE



lundi 5 au vendredi 9 novembre 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>	Carottes râpées <u>Salade composée</u> Macédoine de légumes	Wings de poulet <u>Ecrasé de pomme de terre</u> <u>Courgettes gratinées</u>	Petit suisse nature sucré  Tomme noire	Pâtisseries diverses Velouté Fruits
<u>MARDI</u>	<u>Salade de haricots blancs</u> <u>campagnarde</u> Taboulé oriental <u>Endives aux noix</u>	<u>Spaghetti carbonara</u> Ou <u>Bolognaise parmesan</u> <u>Légumes confits du soleil</u>	Petit suisse nature sucré  Brie	Liégeois chocolat Yaourt 2 vaches Bio vanille Fromage blanc / confiture
<u>JEUDI</u>	<u>Concombre vinaigrette</u> Pamplemousse au sucre Betterave vinaigrette	<u>Sauté d'agneau provençal au</u> <u>curry</u> Semoule madras <u>Epinards à la crème</u>	Petit suisse nature sucré  Gouda	Danette Liégeois chocolat Yaourt à boire fraise <u>Poire chocolat</u>
<u>VENDREDI</u>	<u>Tomate / thon</u> <u>Salade de gésiers</u> Avocat vinaigrette	<u>Filet de poisson blanc poché</u> <u>sauce bonne femme</u> <u>Riz à l'espagnole</u> <u>Haricots sautés persillés</u>	Petit suisse nature sucré  Camembert	Danette caramel Danonino fraise Cocktail de fruits <u>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