

MENU DU 2 AU 6 MARS



LUNDI

Carottes bio - Concombre bio - Céleri bio
Dos de colin
Calamars à la romaine sauce béarnaise
Riz à l'espagnole - Poêlée forestière
Fromage
Fruit

MARDI

Betterave - Toast de chèvre au miel - Endives au bleu
Cervelas obernois
Sauté de bœuf
Cœur de merlu
Penne - Tomates à la provençale
Fromage
Brownie chocolat noix de pécan



JEUDI

Ouf dur mayonnaise - Salade Marco Polo - Carottes râpées
Poulet tex mex
Andouillette
Steak de requin
Frites - Poêlée méridionale
Fromage
Yaourt (local)

VENDREDI

Salade fêta - Tomates/thon - Macédoine/fonds d'artichaut
Sauté de porc (roi rose)
Steak fromager
Filet de saumon (frais)
Brunoise à la provençale - Semoule
Fromage
Glace



Le collège s'engage sur le développement durable en privilégiant le frais et le local.