

MENU **DU 4 AU 8 AVRIL**



LUNDI

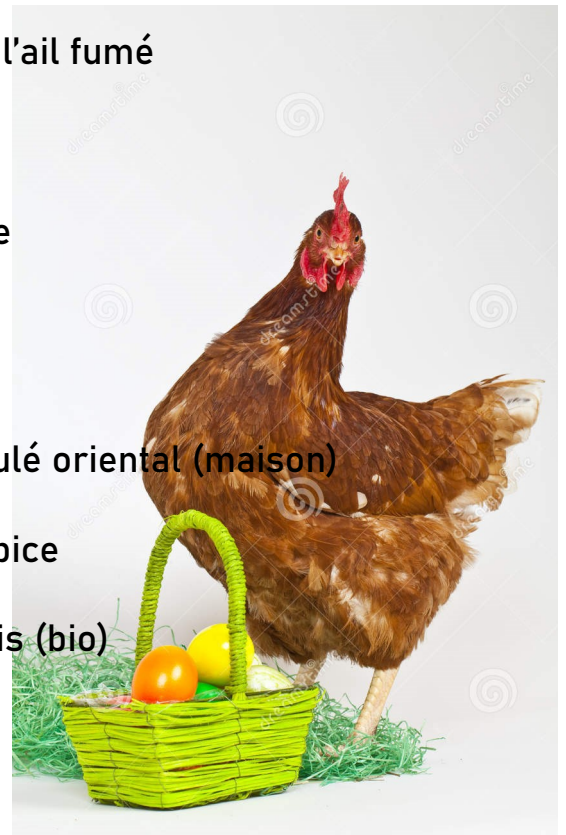
Carottes - Concombre à la crème - Frisée aux lardons
Pâtes (bio local) à la bolognaise
Joue de porc au miel (frais)
Cœur de merlu
Poêlée de légumes campagnarde
Tomme de Touraine (local)
Yaourt aromatisé (local)

MARDI

Endives au bleu - Tomate/feta - Saucisson à l'ail fumé
Emincé de dinde curry/coco (frais)
Cervelas orloff
Dos de colin
Semoule (bio) - Brunoise provençale
Fromage
Fruit

JEUDI

Maquereau à la moutarde - Toast chèvre au miel - Taboulé oriental (maison)
Cuisse de poulet asiatique (frais)
Sauté de porc de montagne au pain d'épice
Poisson du jour
Purée (pommes de terre locales) - Brocolis (bio)
Fromage
Entremet au chocolat



VENDREDI

Pomelos - Crevettes roses - Terrine de légumes
Boulettes de soja/tomate
Omelette au fromage
Dos de cabillaud
Riz (bio) - Carottes persillées (bio) - Haricots verts (bio)
Fromage
Crème dessert



La Gestionnaire,

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

La Principale,

S. ADAWI

K. DEBATS