

MENU DU 9 AU 13 MAI

LUNDI

Jambon/macédoine - Concombre - Salade coleslaw (maison)
Sauté de porc de montagne à l'Espagnole (frais)
Merguez (frais)
Merlu
Pâtes (bio local) - Tomates à la Provençale
Fromage
Fruit



MARDI

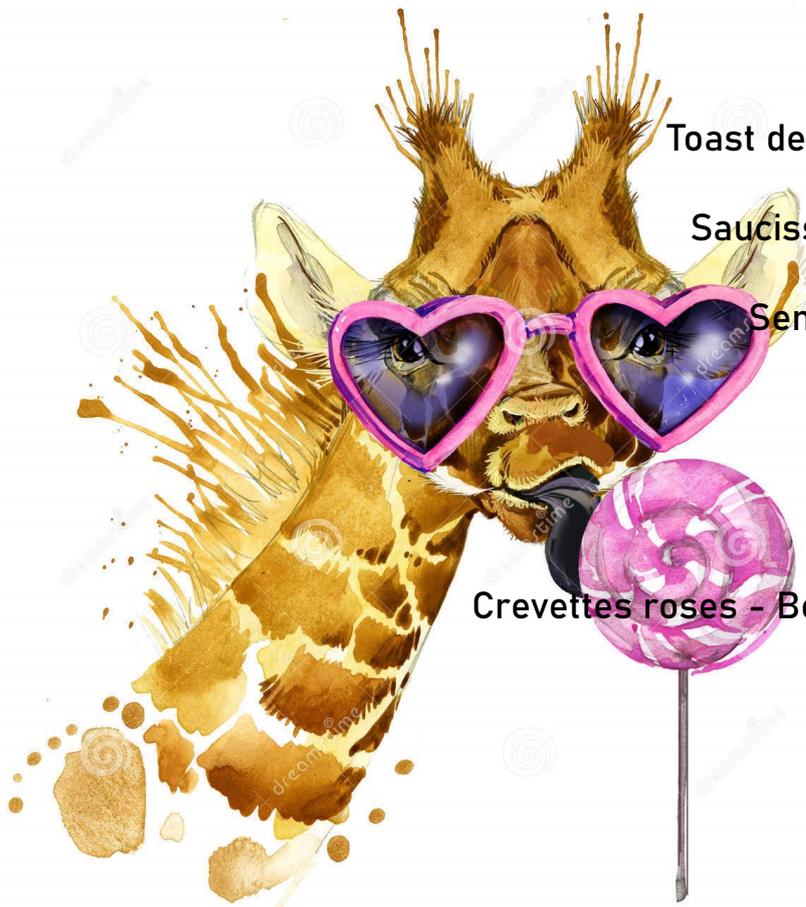
Carottes râpées (bio) - Tomates mozzarella - Chou rouge aux noix
Cervelas orloff
Osso bucco de dinde (frais)
Dos de colin
Riz - Trio de légumes
Fromage
Sundae vanille/caramel

JEUDI

Toast de chèvre au miel - Radis - Taboulé (maison)
Emincé de dinde au curry (frais)
Saucisse de Toulouse au sel de Guérande (frais)
Poisson du jour
Semoule (bio) - Brunoise à la Provençale
Fromage
Île flottante

VENDREDI

Crevettes roses - Betteraves aux pommes - Céleri rémoulade
Emincé veggie
Omelette au fromage
Filet de hoki
Fromage
Yaourt aux fruits



La Gestionnaire,

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

La Principale,

S. ADAWI

K. DEBATS