

# MENU DU 15 au 19 OCTOBRE

## lundi

Salade et mimolette – Carottes à l'orange – Rosette  
Boulettes de bœuf chili  
Foie de veau persillé  
Poisson du jour  
Semoule nature – Choux de Bruxelles  
Fromage  
Glace



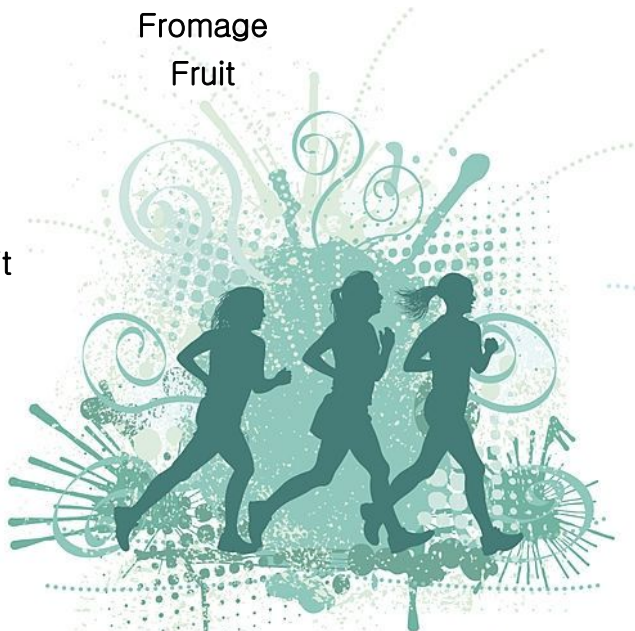
## MARDI

Pomelos – Avocat/crevettes – Salade/toast chèvre et lardons  
Fricassée de dinde au sésame  
Saucisse campagnarde (Touraine)  
Poisson du jour  
Lentilles à l'ancienne – Courgettes à l'ail (frais)  
Fromage  
Fruit



## JEUDI

Frisée/lardons – Carottes vinaigrette – Toast chèvre/confit  
Pizza 4 fromages  
Andouillette Vouvray  
Filet de saumon  
Salade verte – Julienne de légumes  
Fromage  
Fruit – Yaourt nature sucré et biscuits



## VENDREDI

**Repas selon l'inspiration du chef**



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