

MENU DU 16 AU 20 AVRIL

lundi

Terrine de poisson – Salade au bleu – Surimi mayonnaise
Cuisse de poulet sauce poulette (frais anjou)
Crêpinette de porc basquaise (frais)
Petits pois carottes – Poêlée de pleurotes (frais)
Fromage
Beignet aux pommes

MARDI

Avocat et surimi – Carottes râpées – Jambon de Bayonne
Sauté de canard aux olives (frais)
Saucisse au vin de Montlouis
Frites (frais) – Ratatouille
Fromage
Fruit – Yaourt nature et jus d'orange frais



JEUDI

Œuf dur au thon – Salade/dés de fromage – Pomelos – Hareng aux pommes de terre
Jambon grillé au porto
Boulettes de bœuf espagnole
Poisson du jour
Pommes persillées (frais) – Tomates grillées
Fromage
Fruit – Glace



VENDREDI

Feuilleté au fromage ou viande
Cœur de merlu au safran
Pavé de colin bordelaise
Fenouil rôti (frais) – Semoule (bio)
Fromage
Fruit – Smoothie aux fruits



La Gestionnaire,

S. ADAWI

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

Le Principal,

P. STIEFENHÖFER

