

MENU DU 18 au 22 JUIN

lundi

Rosette – Pâté en croûte – Rillettes
Carbonade flamande
Escalope de dinde à la crème (frais Anjou)
Poisson du jour
Pommes frites – Brocolis vapeur
Fromage
Fruit – Coupe de fraises (producteur)



MARDI

Poireaux vinaigrette – Endives au bleu – Cornet de jambon à la russe
Filet de colin meunière
Dos de cabillaud béarnaise
Semoule aux petits légumes (bio) – Salsifis à l'ail
Barre glacée



JEUDI

Carottes râpées – Toast chèvre et miel – Wrap poulet
Ailes de poulet tex mex
Sauté de dinde aux graines de sésame (frais Anjou)
Poisson du jour (frais)
Carottes au jus (frais) – Endives braisées (frais)
Fromage
Fruit – Yaourt aux fruits (producteur)



VENDREDI

Melon – Salade de lentilles – Asperges vertes au parmesan –
Pastèque
Sauté de veau au curry (producteur)
Haché de veau sauce barbecue
Poisson du jour
Riz pilaf – Courgettes sautées (frais)
Fromage
Fruit – Smoothie aux fruits



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