

**MENU**  
**DU 20 AU 24 SEPTEMBRE**



**LUNDI**

œuf dur cocktail - Betteraves rouges/pommes - Endives au bleu  
Sauté de dinde au paprika (frais)  
Jambon braisé (frais)  
Dos de colin  
Lentilles à l'ancienne - Carottes persillées  
Fromage  
Yaourt nature

**MARDI**

Toast au chèvre/miel - Tomate/fêta - Sardines  
Pâtes (bio) à la bolognaise  
Andouillette (frais)  
Poisson du jour  
Brocolis  
Fruit



**JEUDI**

Carottes râpées - Jambon à la Russe - Radis  
Sauté de porc de montagne (frais)  
Escalope de dinde (frais)  
Saumon (frais)  
Purée (pdt locale) - Poêlée de légumes campagnarde  
Fromage  
Mousse au chocolat

**VENDREDI**

Concombre à la crème - Crevettes roses - Salade coleslaw  
Boulettes de soja tomate/basilic  
Galettes de blé  
Filet de hoki  
Semoule (bio) - Brunoise de légumes à la provençale  
Fromage  
Flan vanille (bio)



La Gestionnaire,

S. ADAWI

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

La Principale,

K. DEBATS