

MENU DU 22 AU 26 NOVEMBRE



LUNDI

Concombre - Tomates/maïs - Quiche aux poireaux
Emincé de dinde thym/citron (frais)
Côte de porc (frais)
Dos de colin
Lentilles - Brocolis
Fromage
Fruit

MARDI

Jambon à la Russe - Carottes à l'orange - Sardine
Sauté de bœuf
Saucisse de Toulouse au sel de Guérande (frais)
Filet de hoki
Riz pilaf - Julienne de légumes arc en ciel
Tomme de Touraine (local)
Glace chocolat liégeois

JEUDI

Toast de chèvre au miel - Chou rouge aux noix - Crevettes
Sauté de veau (local)
Cuisse de poulet (frais)
Saumon (frais)
Frites - Courgettes
Fromage
Crumble aux pommes



VENDREDI

Terrine de légumes - Betterave rouge - Salade Marco-Polo
Boulettes végétales
Tomates panées à la mozzarella
Poisson du jour
Semoule (bio)
Brunoise provençale
Fromage
Yaourt (local)



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