

MENU DU 23 AU 27 NOVEMBRE

LUNDI

Frisée aux lardons - Salade sombrero - Carottes à l'orange
Filésime de colin tex mex
Dos de cabillaud sauce béarnaise
Riz - Brocolis
Fromage
Yaourt nature



MARDI

Toast de chèvre au miel - Concombre - Œuf dur mayonnaise
Cachito de dinde (frais)
Saucisse de Touraine (frais)
Filet de colin
Pâtes - Poêlée de légumes
Fromage
Fruit



JEUDI

Macédoine/surimi - Betterave aux pommes - Jambon sec
Sauté de porc roi rose (frais)
Cuisse de poulet à la Thaï (frais)
Filet de saumon (frais)
Semoule - Poêlée asiatique
Fromage
Gâteau basque



VENDREDI

Céleri rémoulade - Tomate au thon - Salade Marco Polo
Panés de tomates/mozzarella
Steak fromager
Poisson du jour (frais)
Gratin de chou fleur
Fromage
Chocolat liégeois



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