

MENU DU 23 AU 27 SEPTEMBRE

Lundi

Sardines à l'huile - Tartare tomates/ail/fines herbes - Macédoine/œuf/mayonnaise
Andouillette au Vouvray (frais)
Saucisse de Toulouse (frais)
Poisson du jour
Lentilles à l'ancienne - Mélange brocolis/champignons
Fromage
Fruit - Glace

C'est l'Automne!

MARDI

Asperges au parmesan - Concombre à la crème - Salami
Carbonade flamande (frais)
Cervelas obernais
Poisson du jour
Pâtes au beurre - Poêlée asiatique
Fromage
Fruit - Crème au chocolat ou caramel

JEUDI

Carottes aux raisins (bio) - Frisée aux lardons - Bruschetta jambon/tomate/mozzarella
Sauté de porc (roi rose) au pain d'épices
Poisson du jour
Crêpinette de porc (frais)
Purée (maison) - Endives braisées (frais)
Fromage
Fruit



VENDREDI

Feuilleté au fromage ou hot dog
Cuisse de poulet
Sot l'y laisse de dinde normande
Carottes au thym (frais)
Fèves poêlées
Fromage
Crème dessert (producteur)

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