

MENU DU 26 AU 30 MARS

lundi

Endives au bleu – Tomates et maïs vinaigrette – Œuf cocktail et crevettes

Côte de porc charcutière (frais roi rose)

Merguez grillée (frais)

Semoule au cumin (bio) – Carottes au jus (frais)

Fromage

Eclair au chocolat ou café



MARDI

Carottes râpées (bio) – Salade de betteraves à l'échalote – Tapas saumon fumé/concombre

Blanquette de veau

Poulet rôti

Chou fleur à la ciboulette – Poêlée de champignons (frais)

Fromage

Fruit



JEUDI - ANIMATION PÂQUES

Œuf dur/asperges vertes – Tomates monégasques – Toast saumon fumé/fromage frais/concombre

Pavé de dinde aux morilles (frais Anjou)

Tarte aux 2 saumons et brocolis (maison)

Pâté de Pâques

Flageolets – Poêlée de légumes

Fromage

Fruit – Macaron crème fouettée au mascarpone et œufs de Pâques



VENDREDI

Friand au fromage – Quiche lorraine

Steak haché sauce au bleu (frais)

Andouillette aux oignons (frais Touraine)

Poisson du jour

Carottes persillées (frais) – Haricots beurre

Fromage

Tiramisu



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