

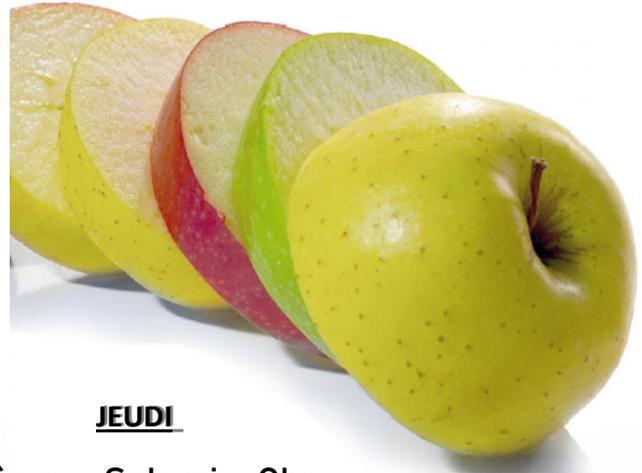
MENU DU 27 SEPTEMBRE AU 1 OCTOBRE



LUNDI
Carottes râpées - Surimi mayonnaise - Tomates/maïs
Cordon bleu (frais)
Joue de porc confite (frais)
Dos de cabillaud
Pâtes (bio) - Pleurotes
Fromage
Fruit

MARDI

Feuilleté fromage/hot dog - Pomelos
Carbonade flamande (bœuf local)
Crêpinette de porc (frais)
Filet de colin
Riz - Tomates au four
Tomme de Touraine (local)
Yaourt aromatisé (local)



JEUDI

Toast de chèvre - Salami - Chou rouge
Sauté de veau marengo (frais)
Cuisse de poulet (frais)
Filet de saumon (frais)
Pommes rissolées - Endives braisées
Fromage
Riz au lait (maison)

VENDREDI

Concombre - Crevettes - Taboulé
Steak fromager
Omelette
Filet de hoki
Gratin de chou fleur - Epinards (bio)
Fromage
Jus d'orange et biscuits



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