MENU DU 4 au 8 decembre

LUNDI

Salade mimolette/œuf – Céleri rémoulade – Carottes à l'orange
Noix de joue de porc sauce aux poivres
Poisson du jour
Cuisse de poulet basquaise (frais)
Pommes rissolées – Poêlée asiatique
Fromage
Fruit – Fondant chocolat et guimauve

MARDI

Endives au bleu – Sardine à l'huile – Œuf et surimi
Jambonneau sauce tartare (frais)
Bœuf miroton
Poisson vapeur
Blé parfumé – Mélange méridional
Fromage
Fruit – Compote pommes et biscuit

JEUDI

Bruschetta tomate/mozzarella/jambon sec – Terrine de poisson – Carottes au raisin (bio)
Saucisse de Francfort (frais)
Andouillette grillée (frais)
Purée de pommes de terre (frais) – Pâtes au beurre
Fromage
Fruit – Glace et jus d'orange frais

VENDREDI

Pâté de campagne – Rillettes – Mousse de foie/confit d'oignons rouges
Paupiette de saumon à l'échalote
Colin meunière sauce béarnaise
Gratin de chou fleur – Tomates au four
Fromage
Fruit – Yaourt nature

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