MENU DU 18 AU 22 OCTOBRE

LUNDI

Surimi à la mayonnaise - Tomates fêta - Carottes râpées
Emincé de dinde à la provençale (frais)
Jambon braisé au porto (frais)
Dos de colin
Riz pilaf - Poêlée de légumes
Fromage
Fruit

MARDI

Pâté en croûte - Saucisson à l'ail fumé - Taboulé
Sauté de porc (roi rose)
Merguez (frais)
Filet de raie
Petits pois (bio) - Tomates au four
Fromage
Compote de fruits

JEUDI

Concombre - Macédoine au thon - Pomelos
Sauté de bœuf (local)
Cuisse de poulet (frais)
Filet de saumon (frais)
Pâtes (bio locales) - Carottes persillées
Fromage
Gâteau Basque

VENDREDI

Crevettes roses - Quiche aux poireaux - Betteraves rouges aux pommes
Panés blé/tomate/mozzarella
Omelette
Poisson du jour
Pommes rissolées - Epinards
Fromage
Yaourt nature

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