

MENU DU 9 AU 13 AVRIL



lundi

Chèvre chaud au thym – Mâche aux noix – Salade coleslaw
Merguez grillée
Poisson du jour
Emincés de dinde au curry et curcuma
Haricots verts persillés – Tomates grillées
Fromage
Fruit – Crème renversée



MARDI

Œuf dur au thon et endives carmine – Pomelos – Radis beurre
Petit salé sauce moutarde (frais)
Sauté de porc à la provençale (roi rose)
Poisson du jour
Lentilles à l'ancienne – Salsifis à l'ail
Fromage
Fruit – Tarte au citron meringuée



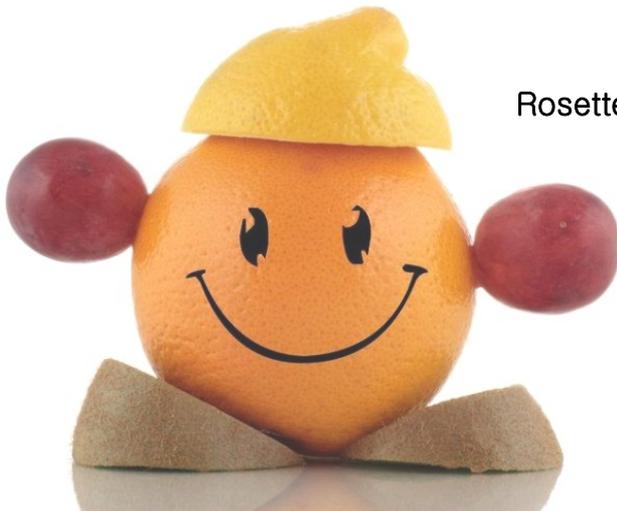
JEUDI

Jambon à la russe – Concombre vinaigrette – Carottes râpées
Escalope de dinde (frais Anjou)
Blanquette de veau (producteur)
Poisson pommes vapeur (frais)
Poêlée de légumes
Fromage
Fruit – Smoothie aux fruits



VENDREDI

Rosette – Mousse de foie – Saucisson à l'ail – Salade verte
Filet de saumon au vin blanc
Filet de lieu meunière béarnaise
Trio de légumes – Carottes persillées (frais)
Fromage
Fruit – Compote aux pommes et biscuit



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