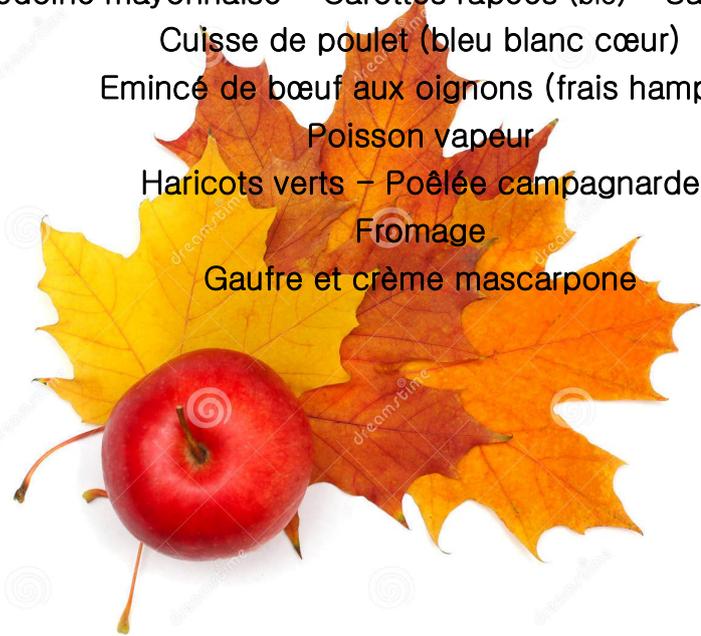


## MENU DU 9 au 13 octobre

### LUNDI

Macédoine mayonnaise – Carottes râpées (bio) – Salade/croutons  
Cuisse de poulet (bleu blanc cœur)  
Emincé de bœuf aux oignons (frais hampé)  
Poisson vapeur  
Haricots verts – Poêlée campagnarde  
Fromage  
Gaufre et crème mascarpone



### MARDI

Pâté de volaille  
Ravioli au gratin  
Pomme

### JEUDI

Carottes à l'orange – Nems/salade – Frisée au lardons  
Emincé de porc aux herbes  
Quiche campagnarde (maison)  
Pomme vapeur – Poêlée de fèves  
Fromage  
Fruit – Liégeois chocolat/café

### VENDREDI

œuf mayonnaise/crevettes – Asperges mousseline parmesan  
Beignets de calamar sauce tartare  
Pavé de thon  
Riz pilaf – Brunoise à la provençale  
Fromage  
Fruit



Endives au bleu –



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