





Menu de la semaine du 22/05 au 26/05/2023



Lundi 22

 SAUCISSON SEC (PORC)
BETTERAVES
CAROTTES RAPEES
AU CITRON
*
LASAGNES (BŒUF)
PAVE DE COLIN MARINADE HUILE
D'OLIVE ET CITRON

POELEE D'EPEAUTRE/ LEGUMES/
POIS CHICHES
*
 YAOURT A BOIRE A
LA FRAISE
 PETITS SUISSES AUX FRUITS
*
 FRUITS DE SAISON*

Mardi 23

MELON JAUNE
JAMBON CUIT ET CORNICHON
(PORC)
 OEUF DUR
*
FILET DE COLIN PANE
 STEAK HACHE (BŒUF)

 PETITS POIS /CAROTTES
FRITES
*
 COMTE*
 VACHE QUI RIT*
*
 COMPOTE POMME/BANANE
 COMPOTE POMME/PECHE

Jeudi 25

TAPENADE DE
TOMATES CERISE
RILLETTE DE THON
ET CRUDITES
 SALADE DE POIS CHICHES
*
 ESCALOPE DE PORC
 PATES MEXICAINES

 COURGETTES A L'AIL
*
 YAOURT NATURE*
 EMMENTAL*
*
 LIEGEOIS AU CHOCOLAT
 CREME DESSERT
AU CARAMEL

Vendredi 26

Menu Sud- américain
SALADE LATINO
BEIGNETS DE CALAMARS
ET CITRON
SALADE DE POMMES DE TERRE
CHIMICHOURRI
*
 ENCHILADA DE POULET
FILET DE POISSON SAUCE
BRESILIEUNE

PUREE DE PATATES DOUCES
*
 YAOURT NATURE*
*
TARTE NOIX DE COCO/ANANAS
GATEAU BANANE/CACAO



PRODUIT LOCAL



DOP



AOP



AOC



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LOCALE



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »



PLAT VEGETARIEN



REALISATION EN CUISINE A PARTIR D'INGREDIENTS BRUTS OU PEU TRANSFORMES