

Menu de la semaine du 29/05 au 02/06/2023


Lundi 29

Mardi 30


Jeudi 1

Vendredi 2

PIZZA AU FROMAGE


 CHOUX FLEURS ET
POMMES DE TERRE
RADIS BEURRE

*



 NUGGETS DE POISSON
ET CITRON
CUISSÉ DE POULET ROTIÉ




FRITES

*

 YAOURT A LA FRAISE
 YAOURT A LA VANILLE

*

 FRUIT DE SAISON
 COMPOTE POMME/FRUITS
ROUGES

 SALADE DE LAITUE
AU CHEVRE
 SALADE DE PÂTES
 PIZZA AUX 4 LEGUMES

*


MEUNIÈRE DE COLIN D'ALASKA
FAJITAS

POELEE DE LEGUMES TAJINE

*

 OSSAU IRATY*
 BRIE*

*

 ABRICOTS
 FRAISES AU SUCRE

CAKE AU THON ET CURRY
 TOMATES AU THON



*

 SAUTE DE VEAU A LA
PROVENCALE

LENTILLES GOURMANDES
AU PESTO

COURGETTES PERSILLEES

*

 FROMAGE BLANC*
 PETITS SUISSES NATURES*

*

TARTE AU FLAN
TARTE AUX POMMES



PRODUIT
LOCAL



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