

MENU COLLÈGE

LUNDI 20 NOVEMBRE	MARDI 21 NOVEMBRE	MERCREDI 22 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	VENDREDI 24 NOVEMBRE
Œufs durs mayonnaise Pâté de foie Salade chou chou (choux blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, ail) Haricots verts en salade	Salade Ninon (batavia, crevettes, ananas, pommes) Carottes râpées vinaigrette maison Choux-fleurs sauce aurore Salade brésilienne (riz, carotte, maïs, haricots rouges, petits pois)		Potage aux légumes Assiette de charcuteries Endive pommes et noix Salade de lentilles bûchette et miel	Taboulé Salade blé dor (blé, tomate, cornichon, maïs, olive noire) Salade verte aux agrumes Saucisson à l'ail
Haut de cuisse de poulet à l'américaine Semoule Tandoori	Sauté de boeuf au paprika Gratin de macaroni au jambon		Tartiflette Pavé de colin sauce nantua	Filet de lieu à la tapenade Merguez
Semoule Poêlée de légumes	Macaroni Petits pois		Pommes de terre Légumes au bouillon	Courgettes saveur du midi Riz créole
Petit suisse nature Yaourt nature Rondelé nature Tomme blanche	Coulommiers Brie Cotentin Yaourt nature		Six de savoie Comté Tomme grise Yaourt nature	Yaourt aromatisé Yaourt nature Bûchette au chèvre St Morêt
Fruit de saison Gâteau choco Riz à l'impératrice Mousse au spéculoos	Compote de fruits mélangés Pommes au four Entremets à la vanille Fruit de saison		Mousse marrons et noix Fruit de saison Cake brisure de daim Neige aux myrtilles	Fruit de saison Compote de pommes Entremets au chocolat Barre bretonne
RECETTE MAISON	PAIN BIO	PRODUITS LOCAUX	5 FRUITS ET LEGUMES	PRODUITS FRAIS

menu

AGIR
POUR PROTÉGER
LA PLANÈTE

**CULTIVER LA TERRE
ET ÉLEVER LES ANIMAUX
EN RESPECTANT
LA NATURE**

elior®