








COLLEGE LOUIS PHILIBERT
LE PUY ST REPARADE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 17/10 au 04/11	17/10 Cœurs de palmiers/salade BIO* steak haché grillé purée fromage/yaourt nature sucré compote	18/10 Tarte thon tomate/quiche/salade BIO* Filet de colin aux câpres chou romanesco fromage/yaourt nature sucré BIO fruits	Menu MCCHEF'S salade BIO* et tomates cerises/dés de fromage crousty poulet frites sauce barbecue  yaourt à boire	Pommes de terre* et harengs Limande meunière choux-fleur à la crème de cumin fromage/yaourt nature sucré BIO fruits
SEMAINE 07/11 au 10/11	Salade* de pâtes escalope de dinde marinée Ratatouille niçoise fromage/yaourt nature sucré BIO Fruits	Menu MEXIQUE salade BIO* d'avocat  Chili con carne riz mexicain Mousse au chocolat	Œufs mimosa Navarin d'agneau semoule fromage/yaourt nature sucré BIO fruits	<u>Armistice de 1918</u> 11 novembre
SEMAINE 14/11 au 18/11	Fenouil et concombre Saucisse de Toulouse lentilles paysanne fromage/yaourt nature sucré BIO compote	Salade BIO* niçoise Raviolis sauce napolitaine fromage/yaourt nature sucré BIO fruits	Salade coleslaw Mijoté de veau aux champignons pommes vapeur fromage/yaourt nature sucré BIO pêche au sirop	Pomelos cerisette filet meunière haricots verts basilic fromage/yaourt nature sucré BIO beignets sucrés
SEMAINE 21/11 au 25/11	Salade* au thon steak haché grillé riz pilaf fromage flans variés	Carottes râpées* aux raisins Poulet au citron poêlée de légumes fromage/yaourt nature sucré BIO pâtisseries	Salade* de riz Jambon grillé aux herbes petit-pois à la française fromage/yaourt nature sucré BIO fruits	MENU ESPAGNE Tapas des ramblas Paella du chef fromage fruits 
SEMAINE 28/11 au 02/12	Menu ITALIE Tomates* mozzarella di Buffala fusilli bolognaise/carbonara Grana padano râpé  glace	Endives /salade BIO* Brochette au thym sauce diable sauce brune frites fromage liégeois chocolat/café	Frisée* aux lardons et œufs Bœuf bourguignon blé pilaf fromage/yaourt nature sucré BIO cocktail de fruits	Tomate* antiboise Dos de colin à l'estragon gratin brocolis fromage/yaourt nature sucré BIO riz au lait entier à la cannelle
	Mr Bouvart Principal	MME Ravenaux Gestionnaire	MR Suvio Chef de cuisine	 

A PARTIR DU 03/11 UN LEGUME* A DECOUVRIR EN LIBRE CHOIX AU SELF

* UTILISATION DE LEGUMES BIO EN FONCTION DE LA PRODUCTION DE NOTRE AGRICULTEUR BIO DE LA COMMUNE