



Collège
Louis Philibert



MENU MARS 2015



	lun.	mar.	jeu.	ven.
Semaine Du 09/03 au 13/03	Salade betterave/céleri Cordon bleu Petits-pois en sauce Fromage Fruits	Salade azur Bourguignon Blé pilaf Fromage Compote /fruits au sirop	Œuf BIO au thon Raviolis frais Sauce napolitaine Emmental râpé Table découverte fromages Fruits	Salade de riz Plein filet de colin Sauce câpres Courgettes persillade Yaourt nature sucré BIO Fruits
Semaine Du 16/03 au 20/03	Salade aux pignons Cassoulet du Languedoc Yaourt nature sucré BIO Poire au chocolat	Salade de pommes de terre Cuisse de poulet Carottes à la crème Fromage Riz au lait /semoule au caramel	Salade au surimi/ Pâté forestier Sauté de veau marengo Semoule Table découverte fromages Fruits	Penne au basilic Filet de colin meunière Haricots verts Yaourt nature sucré BIO Fruits
Semaine Du 23/03 au 27/03	Carottes râpée et raisins Pièce de bœuf grillé Purée Fromage Douceur aux fruits rouges	Concombre à la menthe Sauté d'agneau au curry Riz pilaf Yaourt nature sucré BIO Pommes au four à la cannelle	Taboulé maison Escalope à la viennoise Gratin de brocolis Table découverte fromages Fruits	Sardines / maquereaux Plein filet de colin au citron Jardinière de légumes Yaourt nature sucré BIO Fruits
Semaine Du 30/03 au 03/04	Salade niçoise Tortis à la bolognaise Emmental râpé Fromage BIO Flan au caramel	Tomates et endives Saucisse de Toulouse Lentilles au jus Fromage Compote	Pomelos au sucre Couscous au poulet Table découverte fromages Yaourt aux fruits	Pois chiches à l'orientale Filet de limande meunière Gratin de courgettes Yaourt nature sucré BIO Fruits
<p>Mr BOUVART Principal</p> <p>Mme RAVENAUX Gestionnaire</p> <p>Mr SUVIO Chef de cuisine</p>				
<p>Ce mois ci <u>La table de découverte fromages</u></p>				

