

Menu restauration COLLEGE L. PHILIBERT PUY STE REPARADE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 03/11 au 07/11	Salade macédoine/betteraves Gardiane de taureau Pommes vapeur Fromage BIO Fruits de saison	Salade /tomates/carottes Brochette de dinde au four Ratatouille provençale Yaourt nature sucré Compote	Menu du Sud-ouest Salade frisée aux croûtons Cassoulet du Languedoc Fromage BIO Pommes au four à la cannelle	Quiche lorraine Filet de colin sauce rouille Haricots verts persillade Yaourt nature sucré Fruits de saison
SEMAINE DU 10/11 AU 14/11	Salade/ tomate/pomelos Escalope viennoise Petits-pois Yaourt nature sucré Fruits de saison	Fériedé	Menu du Mexique Salade d'avocat Chili con carne Riz mexicain Fromage Mousse au chocolat	Salade de pâtes Filet de limande citronné Gratin de brocolis Yaourt nature sucré Fruits de saison
SEMAINE DU 17/11 AU 21/11	Œuf mimosa au thon Steak haché grillé Poêlée de légumes Fromage BIO Fruits de saison	Pomelos Daube provençale Blé pilaf Yaourt nature sucré Fruits au sirop	Menu « PLM » Salade verte aux fromages Poulet grillé Frites Île flottante	Panier de crudités Filet de colin au four Épinards à la crème Yaourt nature sucré Muffin au chocolat
SEMAINE DU 24/11 AU 28/11	Concombre à la menthe Mijoté de dinde basquaise Riz Fromage BIO Flan au caramel	Méli-mélo crudités BIO Sauté de veau marengo Carottes au jus Yaourt nature sucré Compote	Menu oriental Salade berbère Couscous aux boulettes Fromage Glace	Salade pommes de terre Steak de Thon aux câpres Gratin de courgettes Yaourt nature sucré Fruits de saison
SEMAINE DU 01/12 AU 05/12	Sardines/maquereaux Hachis parmentier Fromage BIO Fruit	Taboulé Filet de poisson meunière Haricots verts Yaourt nature sucré Fruits de saison	Menu des Alpes Assiette du montagnard Tartiflette au Reblochon Salade verte Pommes variées	Salade de riz et surimi Beignet de poisson/citron Gratin de saisisifs Yaourt nature sucré Fruits BIO

Mr Le Principal

LE PRINCIPAL

Mr Le Gestionnaire

Mr Le Chef de cuisine

Suidoux

