



Collège  
Puy St Reparade



# MENU JANVIER 2014



	lun.	mar.	jeu.	ven.
Semaine Du 06/01 au 10/01	Salade verte et maïs Steak hache grille Frites + ketchup Fromage Fruits au sirop	Fenouil et choux Curry d Agneau Blé tendre Fromage Flan	Pates au basilic /Potage Saucisse de Toulouse Haricots verts persillade Fromage Fruits	Salade frisée aux noix /Potage Filet meunière Carottes vichy Fromage <b>Brioche des Rois</b>
Semaine Du 13/01 au 17/01	Charcuterie /salade Escalope a la viennoise Petit-pois à la française Fromage Compote	Salade de thon mimosa Ravioles à la napolitaine Parmesan Yaourt nature sucre Fruits	Tomate mozzarella /Potage Saute de Veau sauce champignons Semoule Liégeois	Salade de riz/Potage Filet de poisson au fenouil Choux fleur à la crème Fromage Fruits
Semaine Du 20/01 au 24/01	Tomate et endive Jambon grille Purée Fromage Flan caramel	Méli mélo Bœuf en daube Pates Fromage Crème chocolat	Potage Poulet rôti au herbes Ratatouille Fromage Pâtisserie « maison »	Crêpe au fromage/Potage Filet meunière Gratin de brocolis Yaourt nature sucre Fruits
Semaine Du 27/01 au 31/01	Salade de betteraves et céleri Saute de dinde basquaise Semoule Fromage Fruits de saison	Tomate antiboise Chipolatas grille Lentilles Yaourt nature Fruits de saison	Crudités varies /Potage Steak hache sauce brune Frites Yaourt au fruits	Divers sardines /Potage Œuf béchamel Epinards a la crème fromage <b>Crêpe au chocolat</b>

Mr BOUVART Principal

Mme RAVENAUX Gestionnaire

Mr SUVIO Chef de cuisine



BONNE ANNEE 2014