



Menu restauration COLLEGE L. PHILIBERT PUY STE REPARADE

« « NOUVEAU » » A partir du 04/02/2014 la cuisine vous fera découvrir des produits BIO



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE DU 03/02 AU 07/02	Salade macédoine Pâtes sauce Bolognaise Parmesan Yaourt nature sucre Fruits	Salade et endives Cuisse de poulet au thym Courgettes BIO Fromage Cocktail de fruits au sirop	Betteraves/céleri rémoulade Saute de veau aux olives Riz Yaourt nature sucre Fruits BIO	Quiche lorraine Filet meunière/citron Brocolis a la crème Fromage Fruits BIO
SEMAINE DU 10/02 AU 14/02	Salade de lentilles Brochette de dinde Ratatouille Yaourt nature sucre BIO Fruits BIO	Tomate mozzarella Daube provençale Blé pilaf Fromage BIO Fromage blanc aux fruits	Salade au fromage Steak hache grille Frites "ketchup/mayo" Fromage Pêches au sirop	Pomélos Filet de colin au fenouil Gratin de carottes BIO Yaourt nature sucre Compote BIO
SEMAINE DU 17/02 AU 21/02	Salade de tomate BIO Escalope de dinde marine Flageolets au jus Fromage Fromage blanc au coulis	Salade de thon et œuf mimosa Hachis Parmentier Fromage Fruits BIO	Salade de l atlas Couscous a l agneau Yaourt nature sucre Fruits BIO	Salade de pommes de terre Filet meunière Gratin de blettes Fromage BIO Liégeois chocolat
SEMAINE DU 10/03 AU 14/03	Concombre a la menthe Steak hache grille Carottes vichy BIO Yaourt nature sucre Tarte aux pommes	Méli-mélo crudités BIO Saute de veau marengo Riz Fromage Compote	Salade et tomate BIO Cordon bleu Petits-pois Fromage BIO Mousse au chocolat	Terrine de légumes Filet de poisson safrané Gratin de pommes de terre Fromage Fruits BIO
SEMAINE DU 17/03 AU 21/03	Charcuterie/terrines volaille Lasagnes « maison » Yaourt nature sucre Fruit	Thon mayonnaise/œuf durs Filet de poisson au four Haricots verts Fromage BIO Fruits	Salade du Printemps Fricassée de dinde basquaise Semoule Fromage Fruits au sirop	Salade de riz et surimi Beignet de poisson/citron Gratin de salsifis Yaourt nature sucre Fruits BIO



Menu restauration COLLEGE L. PHILIBERT PUY STE REPARADE



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE DU 24/03 AU 28/03	Céleri rémoulade Saute de porc aux champignons Blé pilaf Fromage Fruits BIO	Salade frisée et croûtons Cuisse de poulet au thym Gratin poireaux /pdt Yaourt nature sucre Compote BIO	Salade niçoise Pâtes sauce Bolognaise Parmesan Fromage BIO Flan caramel	Friand au fromage Filet meunière Courgettes BIO au basilic Yaourt nature sucre Fruits
SEMAINE DU 31/03 AU 04/04	Quiche Œuf a la béchamel Épinards Yaourt nature sucre Fruits BIO	Salade verte/tomate/concombre Raviolis frais sauce napolitaine Emmental râpé BIO Fromage blanc de campagne	Carotte BIO râpée et salade Saucisse de Toulouse Frites Fromage Yaourt aromatisés	Pomélos Paella au poisson Fromage Glace
SEMAINE DU 07/04 AU 11/04	Betteraves en salade Blanquette de dinde Pommes vapeur Fromage Fruits BIO	Taboule Escalope viennoise Haricots beurre Yaourt nature sucre Fruits BIO	Tomate BIO mozzarella Daube provençale Blé pilaf Fromage Pêches au sirop	Méli-mélo crudités Filet meunière/citron Carottes BIO a la crème Yaourt nature sucre Tarte aux pommes
SEMAINE DU 14/04 AU 18/04	Salade et julienne de radis Gratin de poisson Yaourt nature sucre Compote BIO	Betteraves BIO cru/carottes Saute d agneau au curry Riz Fromage Cocktail de fruits au sirop	« Pizza maison » Steak hache Tomates provençales Fromage BIO Fruits	Crêpe au fromage Brochette de poisson Haricots verts BIO Fromage Fruits

Mr Le Principal	Mme La Gestionnaire	Mr Le Chef de cuisine
-----------------	---------------------	-----------------------

