



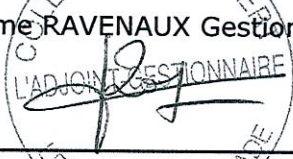
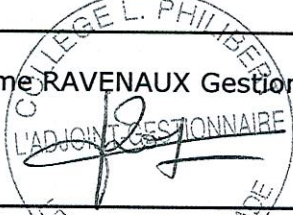



Collège
Louis Philibert



MENU JANVIER 2015



	lun.	mar.	jeu.	ven.
Semaine Du 05/01 au 09/01	Salade verte /macédoine Cordon bleu Haricots verts Fromage Compote	Fenouil et choux Filet meunière/citron Carottes persillade Fromage Fruits de saison	Sardines/maquereaux/salade Steak haché Purée Fromage Fruits	Salade frisée aux croutons Filet colin en sauce Gratin courgettes Fromage BIO Brioche des Rois
Semaine Du 12/01 au 16/01	Charcuterie /salade Escalope viennoise Petit-pois à la française Fromage BIO Compote	Salade de thon mimosa Raviolis à la napolitaine Parmesan Yaourt nature sucré Fruits	Tomates mozzarella Sauté de Veau sauce champignons Semoule Liégeois	Salade de riz Filet de poisson au fenouil Choux fleur à la crème Fromage BIO Fruits
Semaine Du 19/01 au 23/01	Tomates et endives Jambon grillé Purée Fromage BIO Flan caramel	Méli mélo Bœuf en daube Blé Fromage BIO Crème chocolat	Bouillon vermicelles Poulet rôti aux herbes Ratatouille Fromage Pâtisserie « maison »	Crêpe au fromage Filet meunière Gratin de brocolis Yaourt nature sucré Fruits
Semaine Du 26/01 au 30/01	Salade de betteraves et céleri Sauté de dinde basquaise Semoule Fromage BIO Fruits de saison	Tomates antiboises Chipolatas grillee Lentilles Yaourt nature Fruits de saison	Crudités variées Steak haché sauce brune Frites Yaourt aux fruits	Carottes râpées au citron Œuf béchamel Epinards à la crème Fromage BIO Tartes assorties
<p>Mr BOUVART Principal  </p> <p>Mme RAVENAUX Gestionnaire  </p> <p>Mr SUVIO Chef de cuisine </p>				
BONNE ANNEE 2015				