collège Edouard Larret

Menu du 15 janvier au 02 mars 2024

PAIN BIO TOUS LES LUNDIS ET MARDIS

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 15 au 19 janvier			
Salade d'endives, lardons, emmental	Salade de pâtes	Velouté de potiron bio	Oeufs durs mayonnaise
Blanquette de veau bio	Rôti de porc à la moutarde	Dahl de lentilles	Marée du jour
Pommes forestières	Gratin de légumes	Riz bio	Poëlée de légumes bio
St Paulin	Yaourt bio	Tomme de vache	Yaourt nature
Crème au chocolat	Fruits du marché	Crumble aux pommes	Fruits bio
Semaine du 22 au 26 janvier			
Friand au fromage	Carottes et céleri râpés	Riz au thon	Soupe de légumes bio
Bœuf bio bourguignon	Brouillade d'œufs bio	Cuisse de poulet aux champignons	Sauté de porc au caramel
Haricots verts et potatoes	Pâtes	Purée de légumes	Semoule
Bûche de chèvre	Brie		Tomme mixte
Fruits du marché	Gâteau basque	Ile flottante	Fruits bio
Semaine du 29 janvier au 02 février			
Potage parmentier	Calamars à la romaine	Pizza	Salade de lentilles bio
Pâtes bio	Omelette bio au chorizo	Filet de poulet aux fines herbes	Rôti de bœuf bio
Sauce carbonara	Ebly	Duo de choux gratiné	Jardinière de légumes
Brique de vache	Emmental	Yaourt bio	Yaourt nature
Fruits au sirop	Fruits bio	Crêpe	Fruits du marché
Semaine du 05 au 09 février			
Riz au surimi	buffet de crudités	Menu mystère	Betteraves bio à la menthe
Omelette bio au fromage	Steak hâché bio		Poisson pané
Haricots plats et pommes de terre	Frites		Pommes vapeur
Yaourt aux fruits	Tomme de Savoie		Crème dessert
Fruits bio	Fruit au chocolat		Fruits du marché
Semaine du 26 février au 02 mars			
Soupe de vermicelles	Salade coleslaw	Quiche aux poireaux	Charcuterie
Sauté de poulet	Lasagnes	Marée du jour	Œufs brouillés bio
Riz bio	Salade verte	Purée de patates douces	Haricots verts
Fromage	Fromage blanc bio	Yaourt nature bio	Gouda