

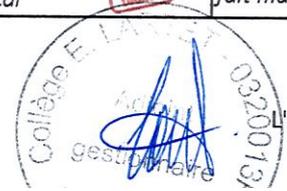
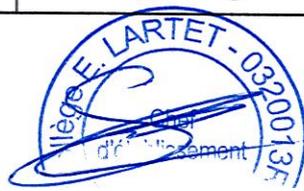
COLLÈGE EDOUARD LARTET
Menu du mois janvier 2022 et février 2022



Entrées : buffet de crudités tous les jours : Pain Bio les lundis et mardis

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 10 Janvier au 14 Janvier			
Rillettes de thon Lasagnes maison Salade verte Bio Cantal Crème au café	Taboulé Carottes vichy Bio Omelette Bio au fromage Fromage blanc Bio Fruits Bio	Carottes râpées aux agrumes Bio Gratin dauphinois Rôti de veau Bio Ossau-Iraty Poire aux chocolat	Quiche aux poireaux Spaguettis de courgette Bio Poisson de la criée Bûche de chèvre Bio Fruits du marché
Semaine du 17 Janvier au 21 Janvier			
Bienvenue chez les Ch'tis			
Betterave/pomme menthe Bio Lentilles carottes Bio Saucisse à la moutarde Comté Galette des rois	Buffet de crudités Bio Patates douces Bio rissolées Steak Bio Yaourt aux fruit Bio Fruits Bio	Tarte au Maroilles Pommes de terre / Endives en persillade Carbonnade flamande Mimolette Crème brûlée à la chicorée	Salade de pâtes Bio Poêlée de légumes Bio Œuf cocotte Bio aux épinards Brie Bio Gâteau chocolat coco
Semaine du 24 Janvier au 28 Janvier			
Velouté de légumes Bio Riz de Camargue Bio Blanquette de veau Bio Camembert Salade de fruits Bio	Salade de petit épeautre Haricots verts Bio Rôti de porc Crème aux œufs Bio Fruits du marché	Macédoine de légumes Ecrasé de pommes de terre Bio Poulet rôti Bio Fromage blanc Bio au miel Crumble pomme canelle	Fougasse chèvre épinard Jardinière de légumes Bio Filet de cabillaud beurre blanc Tomme de chèvre Bio Fruits Bio
Semaine du 31 janvier au 04 février			
Menu asiatique			
Pâté de campagne Tian de légumes Bio Omelette Bio aux lardons Emmental Pomme au four	Houmous de betterave et feta Riz basmati Curry de poulet Flanby Fruits du marché	Bouillon shitaké poulet Riz cantonais Bio Porc au caramel ou Poulet pané aigre-doux Coupe de fruits au lait de coco	Salade coleslaw Bio Tagliatelles Pavé de saumon rôti Crème catalane Fruits Bio
Semaine du 07 Février au 11 Février			
Salade de riz Bio Brunoise de légumes Bio Fricassée de poulet aux champignons Panna cotta au citron Fruits du marché	Champignons à la grecque Spaghettis Bolognaise Bio Tomme de brebis Bio Crème brûlée	Pizza au fromage Poêlée fenouil carottes Bio Sauté de porc à l'orange Morbier Crêpe gourmande	Salade gersoise Boulgour aux carottes Filet de loup crème d'aneth Tomme de vache Bio Gâteau patate
Produit issu de l'agriculture biologique	Produit labellisé	Produit bio et local Produit local	Plat complet Pâtisserie fait maison

Le chef d'établissement,
Serge SALAH



L'adjointe gestionnaire,
Christine CORET