

Menus de Décembre

(self du collège Henri-Brunet)

 Viande française
 Produit labellisé
 Menu végétarien

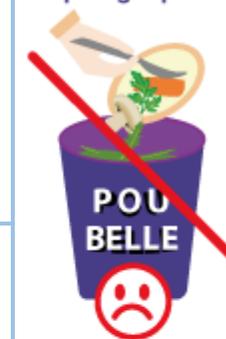
 Produit bio
 Produit local

VAE : veau à l'équilibre
 BAE : bœuf à l'équilibre
 PAE : porc à l'équilibre



	Du 02 au 06	Du 09 au 13	Du 16 au 20
LUNDI	Carottes  à l'orange Salade Marco polo Dos de lieu  sauce aurore Poulet  sauce mexicaine Blé  aux petits légumes Fromage blanc Biscuit  , Poire  Gâteaux aux yaourt Crème anglaise	Salade de haricot vert-maïs Salade au saumon fumé  Boulette du bœuf  sauce kefta Poisson pané Semoule  , Duo de haricots Glace vanille-fraise, Yaourt, Kiwi	Feuilleté au fromage Carottes râpées aux agrumes Veau (VAE)  sauce forestière Omelette au fromage Petits pois, Spaghettis  Kiwi, Yaourt, Tartelette au citron meringué
MARDI	Velouté de légumes Salade au saumon fumé  Dahl de lentilles, Crispi au fromage Riz  , Chou romanesco Meule de Besac  Clémentine, Roses des sables	Salade avocat-kiwi Duo saucissons  Escalope de volaille  Dos de lieu  sauce citron Coquillettes  Duo de chou, Ile flottante crème Anglaise, Brownie	Salade tex-mex Salade de pomme de terre  au thon Jambon braisé  sauce camembert  Œuf dur  sauce crème, Carottes-navets  Purée de pomme de terre-céleri  Compote de pomme-fraise - Biscuit Clémentine, Marbré crème Anglaise
JEUDI	Concombre Alpin Salade de pomme de terre  au thon Porc fermier (PAE)  sauce automnale Filet de colin  sauce crème Carottes flageolets, Farfalles Riz  au lait  Banane, Tartelette aux framboise	Quiche aux deux saumons  Carottes râpées à l'avocat Sauté de chapon  sauce suprême Saumon  sauce crème Potato Star Tomate provençale endives braisées Bûche pâtissière, Clémentine, Jus de pomme 	Velouté de légumes verts au fromage fondu Taboulé Poisson du jour  sauce oseille Merguez  sauce tomates Riz  , Epinards à la crème Banane, Flan Parisien
VENDREDI	Salade surimi ananas Hachis Parmentier  Brandade de poisson  Salade verte, Carottes vichy  Comté  Pomme  Biscuit Roulé confiture de fraise	Velouté poireaux pommes de terre  Salade de riz  Bouchée de légumes  Carbonara végétale Salade verte, Tortis  Tomme à l'ail des ours  , Banane Crème vanille  , Roulé pépite chocolat	Piémontaise végétarienne Concombre surimi Tarte fine végétarienne Bolognaise végétale Salade verte, Tagliatelles  Yaourt fraise  Chouquettes


 Finir son assiette
 c'est
 ne pas gaspiller !



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des CONSommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.