

MENU SEMAINE 42

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien conseil vous proposent ces menus et vous souhaitent un excellent appétit !

Bonne fête Edwige <u>lundi 16 octobre 2017</u>		Bonne fête Baudoin <u>mardi 17 octobre 2017</u>	
Pomelos		Tartare de betteraves rouges	
Caviar d'aubergines locales		Poireaux Bio sauce roquefort	
Tomates féta		Soupe à l'oignon et croûtons / fromage	
Nuggets de blé croustillant		Gratin de pâtes au jambon*	
Œufs brouillés aux lardons*		Crozets aux deux saumons	
Gratin de chou vert local			
Carottes Bio et locales persillées			
Fromage blanc		Petits suisses nature	
Tome de Savoie Bio et son pain bio		Rondelé aux noix	
Gâteau Basque		Fruit de saison production locale	
Gaufre poudrée			
Bonne fête René <u>jeudi 19 octobre 2017</u>		Bonne fête Adeline <u>vendredi 20 octobre 2017</u>	
Carottes Bio et locales râpées au citron		Croisillon emmental	
Iceberg au maïs		Quiche lorraine*	
Pastèque		Crêpe champignons	
Tacos de volaille		Effeillé de veau local thym citron	
Tacos de colin		Sauté de bœuf bio aux olives	
Frites steak house		Navets locaux en gratin	
Potatoes aux épices		Brocolis Bio	
Faisselle Bio et son sucre roux bio		Plateau de fromages	
Yaourt nature bio et son sucre roux Bio			
Cocktail de fruits		Corbeille de fruits	
Poire au chocolat et amandes			

Gaut

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des colléaes,
Ph. REDON

Visa de la Diététicienne,
G.GENET

Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc

