



Menus

Fait maison * ALLERGENES

	Mardi 13 février	Jeudi 15 février	Vendredi 16 février	
Lundi 12 février	<p> Asperges sauce mousseline *</p> <p> Endives aux noix et roqueforti *</p> <p> Tomate *</p> <p> Potage *</p> <p> Steak haché de porc *</p> <p>Frites</p> <p> Salade *</p> <p> Yaourts *</p> <p>Fruits</p>	<p> Piémontaise</p> <p>Concombre *</p> <p>Jambon sec</p> <p> Menu végétarien</p> <p> Tortilla légumes et pommes de terre *</p> <p> Salade *</p> <p> Fflan pâtissier *</p> <p>Fruits</p>	<p> Pommes au thon</p> <p> Tomates féta</p> <p> Salade de pâtes *</p> <p> Potage *</p> <p> Filet de dinde Basquaise *</p> <p> Purée *</p> <p> Salade *</p> <p> Fruits</p>	<p>Buffet de crudités *</p> <p> Raviolis * / Bavette</p> <p> Pommes de terre au four</p> <p> Salade *</p> <p> Yaourts *</p> <p>Fruits</p>

La Principale

C. Guérm
 Collège Aliénor d'Aquitaine - 17480 Le Château d'Oléron - 86-19-19-46 AT
 Le Principal

Le Gestionnaire

F. Bonnet
 Collège Aliénor d'Aquitaine - 17480 Le Château d'Oléron - 86-19-19-46 AT
 L'Intendant

Rouge : Viande / Poisson / Œuf
 Bleu : Produits laitiers
 Vert : Crudités / Fruits
 Vert : Légumes et fruits cuits
 Marron : Féculents
 Orange : Graisse

Le Chef
 vous souhaite
 Am Bon appétit!

