

# COLLEGE HENRI DUNANT

## menu



Semaine (24) : lundi 08 juin au vendredi 12 juin 2015

	1 Hors d'œuvre au choix	Plats du jour			Desserts
<b>L U N D I</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mousse de canard</li> <li>ou</li> <li>➤ Andouille de Vire et salami</li> <li>ou</li> <li>➤ Champignons frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Filet de poisson</li> <li>➤ Beurre de ratatouille</li> <li>➤ Riz pilaf</li> </ul>	<b>S A L A D E  V E R T E</b>	<b>Y A O U R T O U  F R O M A G E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Panna cotta fruits rouges</li> <li>Ou</li> <li>➤ Fruit</li> </ul>
<b>M A R D I</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Melon Charentais</li> <li>ou</li> <li>➤ Gratton /salade</li> <li>ou</li> <li>➤ Fèves croque au sel</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>THEME : POITOU CHARENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mouclade</li> <li>➤ Frites</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tourteau fromagé</li> <li>Ou</li> <li>➤ Fruit</li> </ul>
<b>J E U D I</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tartine camembert</li> <li>ou</li> <li>➤ Betterave maïs</li> <li>ou</li> <li>➤ Pamplemousse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Filet de poulet à la crème</li> <li>➤ Champignon persillade</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crème dessert</li> <li>Ou</li> <li>➤ Fruit</li> </ul>
<b>V E N D R E D I</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pastèque</li> <li>ou</li> <li>➤ Tomates basilic</li> <li>ou</li> <li>➤ Artichaut cuit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Poisson pané</li> <li>➤ Purée de carottes</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ile flottante</li> <li>Ou</li> <li>➤ Fruit</li> </ul>

Bleu : produits laitiers – Jaune : matière grasse – Marron : féculents

Rouge : protéines animales – Vert : légumes et fruits cuits ou crus

La Gestionnaire

La Principale

S. TAUREAU

E. BOSSU