

COLLEGE HENRI DUNANT

menu



Semaine 37 : du lundi 10 au vendredi 14 septembre 2012

| | 1 Hors d'œuvre au choix | Plats du jour | | | Desserts |
|--|---|--|--|--|---|
| L U N D I | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tomate Mozzarella ou ➤ Asperge vinaigrette ou ➤ Pamplemousse | -4 <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sauté de canard au Porto ou ➤ Navets braisés | S A L A D E V E R T E | Y A O U R T O U F R O M A G E | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pâtisserie Ou ➤ Fruits frais |
| M A R D I | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Champignons à la grecque ou ➤ Melon ou ➤ Betterave râpée | -5 <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fileté de poisson pané ➤ Blé aux petits légumes | | | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Crème dessert ou ➤ Fruit frais |
| J E U D I | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Concombre à la grecque ou ➤ Salade de riz au thon ou ➤ Salade de fenouil râpé | -6 <ul style="list-style-type: none"> ➤ Steak ➤ Gratin de courgettes | | | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Glace ou ➤ Fruit frais |
| V E N D R E D I | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Maquereau à la moutarde ou ➤ Gaspacho andalou ou ➤ Avocat vinaigrette | -7 <ul style="list-style-type: none"> ➤ Veau Marengo ➤ Pommes vapeur | | | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Compote de fruit ou ➤ Fruit frais |

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

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

La Gestionnaire

La Principale

M. NAZET

E. BOSSU