

MENUS

Semaine du 21 au 25 janvier 2019



LUNDI

Charcuterie

Cassolette de la mer

Riz Pilaf

Tarte fine aux pommes
maison

MARDI

Cuidités

Poulet Rôti

Frites

Mousse café ou chocolat

Fruits



JEUDI

Crudités

Rôti de porc



Haricots verts

Fromage - Fruits

VENDREDI

Quiche lorraine

Bœuf bourguignon

Duo de carottes

Panaché de tartes



Le Principal,



Cyrille SAVARY

Le Gestionnaire,



Bruno MARTIN



Produits frais



Circuit court, produits locaux



Produits bio

Collège Maurice Bebel

SAINT-GERVAIS

MENUS

Semaine du 28 janvier au 1er février 2019



LUNDI

Feuilleté au fromage

Papillote de colin au jambon
fumé

Ratatouille

Fromage - Fruits

MARDI

Crudités

Sauté de dinde

Pommes vapeur

Crème dessert



JEUDI

Sardine à l'huile ou
maquereau au vin blanc

Spaghetti bolognaise

Fromage blanc

Fruits



VENDREDI

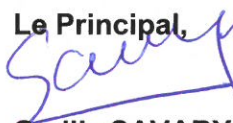
Crudités


Côtes de porc

Epinards à la crème

Crêpes chocolat chantilly



Le Principal,

Cyrille SAVARY

Le Gestionnaire,

Bruno MARTIN



Produits frais



Circuit court, produits locaux



Produits bio

Collège Maurice Bebel
SAINT-GERVAIS

MENUS

Semaine du 4 au 8 février 2019



LUNDI

Crudités

Omelette garnie

Salade

Riz ou semoule au lait

MARDI

Cuidités

Filet meunière

Riz mexicain

Fromage - Fruits

JEUDI

Charcuterie

Steak sauce
marchand de vin



Haricots verts

Beignet aux fruits

VENDREDI

Salade verte à l'emmenthal

Cassoulet toulousain



Fromage

Fruits

Le Principal,


Cyrille SAVARY

Le Gestionnaire,


Bruno MARTIN



Produits frais



Circuit court, produits locaux



Produits bio

Collège Maurice Bebel
SAINT-GERVAIS