

MENUS

Semaine du 4 au 8 juin 2018



LUNDI

Crudités

Emincé de volaille façon
Kebab

Macaronis

Chou à la crème

MARDI

Cuidités

Côte de porc **fait maison**

Haricots plats, fèves et
champignons **fait maison**

Fromage - Fruits

JEUDI

Charcuterie

Colin gratiné à la Bordelaise
fait maison

Boulgour

Cornet de glace

VENDREDI

Salade verte et lardons


Steak haché

Tomates provençales –
endives braisées **fait
maison**

Yaourt - Fruits

Le Principal,

Cyrille SAVARY

Le Gestionnaire,

Bruno MARTIN



Produits frais



Circuit court, produits locaux



Produits bio

Collège Maurice Bebel
SAINT-GERVAIS

MENUS

Semaine du 11 au 15 juin 2018



LUNDI

Crudités

Spaghetti à la Bolognaise
fait maison

Fromage



Compote

MARDI

Bruschetta **fait maison**

Filet meunière

Gratin de courgettes **fait maison**

Chou à la fraise



JEUDI

Crudités

Couscous et sa garniture
fait maison

Glace sunday

VENDREDI

Cuidités

Jambon braisé sauce
madère **fait maison**

Purée maison

Fromage - Fruits



Le Principal,


Cyrille SAVARY

Le Gestionnaire,


Bruno MARTIN



Produits frais



Circuit court, produits locaux



Produits bio

Collège Maurice Bebel

SAINT-GERVAIS

MENUS

Semaine du 18 au 22 juin 2018



LUNDI

Melon ou pastèque



Omelette au fromage

Salade verte

Fromage - Fruits

MARDI

Charcuterie

Bouchée de la mer
fait maison

Riz pilaf

Ile flottante

JEUDI

Crudités

Brochette de volaille tex
mex **fait maison**

Petits pois lardons
fait maison

Glace

VENDREDI

Surimi mayonnaise

Emincé de bœuf

Coquillettes

Fromage - Fruits



Le Principal,


Cyrille SAVARY

Le Gestionnaire,


Bruno MARTIN



Produits frais



Circuit court, produits locaux



Produits bio

Collège Maurice Bebel

SAINT-GERVAIS