COLLÈGE DE COZES

Les VIEILLES VIGNES

MENUS DU 06 MARS AU 10 MARS 2017

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
• TABOULE OU •AVOCAT SAUCE COCKTAIL §§§§ • BŒUF BOURGUIGNON •PRINTANIERE DE LEGUMES §§§§ • SALADE BIO • FROMAGE •COMPOTE BISCUIT	• • FEUILLETE AU FROMAGE §§§§ • COTE DE PORC SAUCE CHAMPIGNONS •POELEE CAMPAGNARDE §§§§ MOUSSE AU CHOCOLAT SEMOULE AU LAIT • FRUIT	• CORNET DE JAMBON MACEDOINE OU • • SAUCISSON BEURRE §§§§ • OMELETTE AUX OIGNONS •POMMES DE TERRE RISSOLEES §§§§ • SALADE BIO • PANNA COTTA • FRUIT	• PAMPLEMOUSSE OU • ASPERGE MIMOSA §§§§ • PAELLA §§§§ • SALADE BIO • GLACE • FRUIT

• Produits protidiques
• Légumes et fruits
• Produits laitiers
• Féculents

LA GESTIONNAIRE
J. MOURGUES

LE PRINCIPAL
H.ROBERT

COLLÈGE DE COZES

Les VIEILLES VIGNES

MENUS DU 13 MARS AU 17 MARS 2017

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
• BETTERAVES /MAÏS OU •CELERI REMOULADE §§§§§ • LANGUE DE BŒUF SAUCE POIVRE •PÂTES §§§§§ • SALADE BIO • FROMAGE • FRUIT	• DUO DE FLEURETTES OU • COLESLAW §§§§§ • PALETTE DE PORC A LA DIABLE • PUREE DE POTIRON §§§§ • CREME DESSERT • BISCUIT • FRUIT	• ASPERGE MIMOSA OU • PAMPLEMOUSSE §§§§§ • CHEESE BURGER • FRITES §§§§§ • SALADE BIO • YAOURT BIO • FRUIT	• FLAMMEKUECHE OU • PIZZA §§§§§ • BROCHETTE DE POISSON MEUNIERE • CÔTES DE BLETTES §§§§§ • SALADE BIO • FROMAGE BIO • FRUIT

- Produits protidiques
- Légumes et fruits
- Produits laitiers
- Féculents

LA GESTIONNAIRE
J. MOURGUES

LE PRINCIPAL
H. FOREST