COLLÈGE DE COZES Les VIEILLES VIGNES

DU 7 au 11 DÉCEMBRE 2020

LUNDI 07	MARDI 08	JEUDI 10	VENDREDI 11
SARDINE BEURRE OU MAQUEREAU BOULETTE DE SOJA SAUCE TOMATE PÂTES SALADE FROMAGE BLANC ET CREME DE MARRON FRUIT	SALADE DE PERLES MARINES OU CONCOMBRES MAÏS OU CAROTTES RÂPÉES A L'ANANAS OMELETTE AU FROMAGE RATATOUILLE SALADE FROMAGE COMPOTE BIO		TERRINE AUX 3 LÉGUMES OU CÉLÉRI REMOULADE RAVIOLIS GRATINÉS SALADE FROMAGE PETITS SUISSES BISCUIT FRUIT

Viande de France — Pêche durable

Produit local — Produit bio

Appellation d'origine protégée ou contrôlée

La Gestionnaire
J. MOURGUES

La Principale
C. MACHALIA

Les menus sont établis sous réserve de modification liée à l'approvisionnement