



MENUS - COLLEGE

**DU LUNDI 4 MARS 2024
AU
VENDREDI 8 MARS 2024**

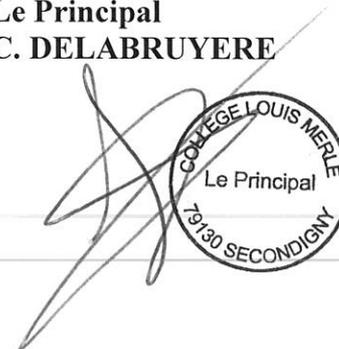
LUNDI 4 MARS	TARTINE CAMEMBERT JAMBON GRILL HARICOTS VERTS - POMME DE TERRE CREME ANGLAISE – YAOURT AROMATISE POMME
MARDI 5 MARS	CELERI REMOULADE – AVOCAT VINAIGRETTE COLIN SAUCE CITRON BLE A L'INDIENNE – RIZ BASMATI FROMAGE COMPOTE POMMES – ABRICOT CHANTILLY
JEUDI 7 MARS	SALADE DE MACHE A LA CREME ET LARDONS RADIS NOIR RAPE ROTI DE BŒUF CHOUX FLEUR BIO PERSILLE FROMAGE BEIGNET
VENDREDI 8 MARS	ENDIVES MIMOSAS – FRISEE AU BLEU LASAGNE DE LEGUMES ENTREMET CHOCOLAT – VANILLE POIRE

Menus sous réserve de modifications liées aux contraintes du service

**Le Gestionnaire,
S. BARCO**



**Le Principal
C. DELABRUYERE**





MENUS - COLLEGE

**DU LUNDI 11 MARS 2024
AU
VENDREDI 15 MARS 2024**

LUNDI 11 MARS	BOUILLON AUX VERMICELLES STEACK HACHE GRILLE BOULETTE DE BŒUF SAUCE NAPOLITAINE CHOUX ROMANESCO FROMAGE POMMES – BANANES
MARDI 12 MARS	CAROTTES MAYONNAISE – POIREAU VINAIGRETTE PATES BOLOGNAISE VEGETARIENNE FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS
JEUDI 14 MARS	RILLETTES DE SARDINES SALADE GESIERS CROUTONS HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI MOGETTES DE VENDEE – BLE FACON EVOLUTIVE YAOURT VANILLE BIO – PETIT SUISSE NATURE ANANAS – FRUITS CRUS DE SAISON
VENDREDI 15 MARS	CONCOMBRE FROMAGE BLANC CHOUX FLEUR SAUCE AURORE NAVARIN D'AGNEAU - GRILLADE DE PORC HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE GATEAU BASQUE – TARTE AUX ABRICOTS

Menus sous réserve de modifications liées aux contraintes du service

**Le Gestionnaire,
S. BARCQ**



**Le Principal
C. DELABRUYERE**





MENUS - COLLEGE

**DU LUNDI 18 MARS 2024
AU
VENDREDI 22 MARS 2024**

LUNDI 18 MARS	POTAGE DE LEGUMES STEAK HACHE DE VEAU – CORDON BLEU PETITS POIS – HARICOTS PLATS AU THYM FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRAMBOISE PETIT SUISSE AROMATISE FRUITS
MARDI 19 MARS	SALADE DE PERLES MARINES SALADE GRECQUE TOMATE CONCOMBRE FETA OMELETTE A L'EMMENTAL – KITCHARI CAROTE POMME DE TERRE FROMAGE COMPTE DE POMMES – COCKTAIL DE FRUITS
JEUDI 21 MARS	CROQUE MONSIEUR BROCHETTE DE POISSON DOS DE COLIN SAUCE CIBOULETTE POMME AU FOUR FROMAGE COMPOTE – COCKTAIL DE FRUITS
VENDREDI 22 MARS	CONCOMBRE A LA CREME SAUTE DE BŒUF PROVENCAL MACARONI FROMAGE ILES FLOTTANTES

Menus sous réserve de modifications liées aux contraintes du service

**Le Gestionnaire,
S. BARCO**



**Le Principal
C. DELABRUYERE**

