

RESTAURATION SCOLAIRE, COLLEGE DE LA TREZENCE

MENUS DE LA SEMAINE du 2 au 6 OCTOBRE 2023

Entrées au choix

Plat garni

salade

Produit Laitier

Dessert

LUNDI	
Velouté de courgettes à la vache qui rit	
Salade Marco Polo	
Rissolette de veau	
Pâtes à la crème	
Salade verte	
Fromage	
Fruit de saison	

MARDI - Végétarien	
Carottes râpées	
Concombres à la crème	
Nuggets au fromage	
Poêlée de légumes	
Salade verte	
Fromage blanc	
Pancake au nutella	

JEUDI	
wok au poulet	
Saucisson sec beurre	
Bœuf bourguignon	
Pomme grenaille BIO	
Salade verte	
Fromage	
Lingot créole	

VENDREDI	
Œuf dur mayonnaise	
Filet de merlu sauce océane	
Semoule beurre	
Salade verte	
Fromage	
Fruit de saison	

	VIANDE, POISSON, ŒUF (protéines)
	LEGUMES ET FRUITS (fibres)
	CEREALES ET DERIVES (glucides)
	PRODUITS LAITIERS
	MATIERES GRASSES (lipides)
	SUCRES ET PRODUITS SUCRES



La Principale

La Gestionnaire

Isabelle BÉGUÉ

Morgane STEFANKA

Menus réalisés par le Chef Cuisinier Bernard LAUGIER
Menus rédigés par la Secrétaire de Direction Murielle BONNET

Menus validés par la Principale et la Gestionnaire