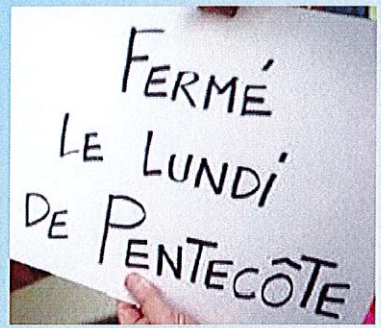
COLLÈGE DE COZES Les VIEILLES VIGNES

DU 06 JUIN AU 10 JUIN 2022

LUNDI 06



MARDI 07

MELON
OU
PASTEQUE

ÉMINCÉ DE DINDE
PAPRIKA

PÂTES TORSADES

FROMAGE AOC

DANETTE
CHOCOLAT
OU VANILLE

JEUDI 9 JUIN

BETTERAVE ROUGE
BIO

CHILI VEGETARIEN

SALADE VERTE BIO

FROMAGE AOP

COMPOTE
POMME/PÊCHE

VENDREDI 10

JAMBON DE PAYS
OU
SAUCISSON SEC

DUO DE POISSON
(saumon/aiglefin)
SAUCE AUX AMANDES
TORRIFIÉES

RIZ PILAF ET SES
PETITS LÉGUMES

YAOURT BIO
AROMATISÉ

FRUITS DE SAISON

Haute qualité environnementale — Viande de France — Pêche durable — Produit bio

Produit local — Appel d'origine protégée ou contrôlée

La gestionnaire
J. MOURGUES

La Principale
C. MACHALA

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