

### Menus Collège et Lycée

*\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>1 Entrées</b>	<b>Radis</b>	<b>Tarte Fromage</b>	<b>Endives</b>	<b>Chou Chinois</b>	<b>Potage</b>
	Soupe	Salade vert	Carottes rapé	Salade Mache	Pomelos
	Salade vert	Soupe		Soupe	Lentilles
<b>2 Plats</b>	<b>Tartiflette</b>	<b>Bœuf Thai</b>	<b>Filet Poulet</b>	<b>Falafel</b>	<b>Paupiette de dinde</b>
	Filet de Poisson	Filet Poisson	Poisson du jour	Merguez Vegetal	Filet de Poisson
<b>3 Garnitures</b>	<b>Gratin pomme de terre</b>	<b>Riz Creole</b>	<b>Haricot beurre</b>	<b>Pates</b>	<b>Semoule</b>
	Brocolis	Duo carottes et navets	Puree	Légumes Saute	Fondu Poireaux
<b>4 Produits Laitiers</b>	<b>Danone Sucré</b>	<b>Mimolette</b>	<b>Assortiment de produits laitiers</b>	<b>Velouté aux Fruits</b>	<b>Edam</b>
	Ronde de Fromage	Ronde de Fromage		Ronde de Fromage	Ronde de Fromage
<b>5 Desserts</b>	<b>Fruit de Saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>
	Creme dessert chocolat	Compote	Tarte Tatin	Gateau Maison	Compote
	Salade de fruits	Salade de fruits		Salade de fruits	Salade de fruits
	Fromage blanc / compote	Fromage blanc		Fromage blanc / compote	Liegeois

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Produit local



Poisson frais



Plat végétarien



Cuisiné par nos soins



**Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN**