



MENU COLLEGE



Semaine du 06/03/23 au 10/03/23

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p> Filet de merlu PMD sauce échalote <i>(poisson, lait)</i></p> <p> Fusilli bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p>Poire au sirop</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p> Salade de betteraves bio et maïs</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Sauté de porc LR sauce aux olives</p> <p> Sauté de dinde LR sauce aux olives</p> <p> Semoule bio local <i>(gluten)</i></p> <p>Légumes couscous <i>(céleri, moutarde)</i></p> <p></p> <p>Gouda <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> *Pomme bio locale*</p> <p> Orange bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>		<p>***Bar à fromage***</p> <p> Guacamole au fromage blanc bio cuisiné par nos équipes <i>(lait)</i></p> <p> Goulash de boeuf LR (paprika doux, tomate)</p> <p> Lentilles mijotées bio <i>(céleri)</i></p> <p></p> <p>Fromage frais Carré frais <i>(lait)</i></p> <p>Gouda <i>(lait)</i></p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>*Banane bio</p> <p>*Ananas bio</p> <p> *Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Coquillette BIO au pesto <i>(gluten, lait 0% ~)</i></p> <p>Haricots rouges et maïs façon Chili</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p>Edam <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>*Kiwi bio</p> <p>*Poire bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>



