

MENUS DU 10/03/2025 AU 14/03/2025

college s.11
 Ces menus ont été
 réalisés en collaboration
 avec une diététicienne.

| | Lundi 10/03/2025 | Mardi 11/03/2025 | Mercredi 12/03/2025 | Jeudi 13/03/2025 | Vendredi 14/03/2025 |
|-----------------------|--|---|--------------------------------|--|--|
| Entrée | Salade haricots verts BIO vinaigrette balsamique Pâté de campagne* | Salade verte Nem au poulet | | Céleris rémoulade Carottes râpées et maïs | Salade de pomme de terre persillée Demi pamplemousse |
| Plat | Macaronade océane (MSC) (PC) Raviolis au boeuf sauce tomate(PC) | Quiche lorraine* Beaufilet de colin au curcuma | | Emincé de dinde basquaise Quenelle nature sce Aurore | Rôti de porc* au jus Nugget's de poisson |
| Accompagnement | Brocolis | Petits pois BIO Pomme de terre vapeur persillée | | Riz Julienne de légumes | Chou fleur à la mimolette Ebly au beurre |
| Laitage | Petit suisse aux fruits Pont l'évêque AOP à la coupe | Camembert à la coupe Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier | | Fromage blanc Saint-Paulin à la coupe | Carré ligueil à la coupe Yaourt aromatisé |
| Dessert | Fruit (selon arrivage) Fruit 2 (selon arrivage) Flan pâtissier | Bugnes | | Compote de pommes BIO maison Crème onctueuse au caramel | Mousse au chocolat Flan vanille Fruit (selon arrivage) |

* = Plat avec du porc