

COLLEGE DE MISEDON - PORT BRILLET

MENU DU 2 AU 6 DECEMBRE 2019



JOURS	ENTREE	VIANDE OU POISSON	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Terrine de campagne Carottes râpées Bouillon de volaille vermicelle Beignet de calamar, sauce tartare	Aiguillette de colin croustillante Sauté de canard aux griottines	Pâtes Céleri confit au beurre Petits pois	Yaourt Fromage	Compote de fruits Yaourt du jour Tiramisu aux galettes St Michel Crème dessert au caramel Fruit de saison
MARDI	Chèvre chaud sur salade Salade thon/feta Rillettes de colin à la moutarde à l'ancienne Potage du jour	Jambon braisé Pilon de poulet aux épices cajun Poisson du jour	Frites Carottes glacées aux épices douces Purée de légumes	Yaourt Fromage	Compote de fruits Yaourt du jour Verrine poire/granola/chantilly Ile flottante Fruit de saison
JEUDI	Jambon macédoine Salade cervelas/pommes de terre Potage de légumes Crevettes mayonnaise	Parmentier de bœuf Brandade de colin Parmentier de lentilles	Gratin de choux fleurs Salade verte	Yaourt Fromage	Compote de fruits Yaourt du jour Riz au lait Tarte fine aux pommes Fruit de saison
VENDREDI	Salade campagnarde Lentilles façon risotto au chorizo Entrée du jour Œuf mayonnaise	Pépites de poulet croustillantes Paleron de bœuf braisé Poisson du jour	Céréales gourmandes Légumes du jour Purée de betteraves	Yaourt Fromage	Compote de fruits Moelleux au chocolat Yaourt du jour Fruit de saison

La Gestionnaire

N. GAUTHIER



Le Principal

Y. POIRIER

