

COLLEGE DE MISEDON - PORT BRILLET

MENU DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2019



| JOURS | ENTREE | VIANDE OU POISSON | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|---------|--|--|--|-------------------|---|
| LUNDI | Salade kebab Allumette au fromage Verrine betterave/maïs Bouillon de bœuf/Perles du Japon | Filet de poisson pané Emincé de filet de dinde | Pâtes bio Pommes fruits au miel Brocolis vapeur | Yaourt Fromage | Compote de fruits Yaourt du jour Moelleux choco/coco, crème anglaise Tarte normande Fruit de saison |
| MARDI | Mousse de canard Salade périgourdine Potage du jour Carottes râpées | Wings de poulet kebab Paupiette de porc Poisson du jour | Potatoes Mousseline de céleri | Yaourt Fromage | Compote de fruits Yaourt du jour Fromage blanc à la fraise Salade d'ananas frais menthe/citron vert Fruit de saison |
| JEUDI | Piémontaise au cervelas Assiette de crudités Potage du jour Quiche au thon | Aiguillette de poulet, sauce suprême Tranche de poitrine confite, sauce soja Poisson du jour | Riz pilaf Purée de topinambours Fondue de poireaux | Yaourt Fromage | Compote de fruits Yaourt du jour Mousse légère litchi/ananas/citron vert Muffins aux pommes & spéculoos Fruit de saison |
| VENREDI | Cake mexicain au chorizo Œuf mayonnaise Salade composée Assiette d'agrumes | Chipolatas grillées Andouillette Poisson du jour | Purée de pommes de terre Purée de panais Carottes au curry | Yaourt Fromage | Compote de fruits Clafoutis aux griottes Tarte aux fruits de la passion meringuée Yaourt du jour Fruit de saison |

La Gestionnaire

N. GAUTHIER

Le Principal

M. Y. POIRIER

