

COLLEGE DE MISEDON - PORT BRILLET

MENU DU 9 AU 13 DECEMBRE 2019



<i>JOURS</i>	<i>ENTREE</i>	<i>VIANDE OU POISSON</i>	<i>ACCOMPAGNEMENT</i>	<i>LAITAGE</i>	<i>DESSERT</i>
<i>LUNDI</i>	Feuilleté bolognaise Salade indienne Duo carottes/radis noir Potage du jour	Poisson du jour Sot l'y laisse de dinde Blanquette de veau	Semoule couscous BIO Légumes tajine abricot Epinards à la crème	Yaourt Fromage	Compote de fruits Entremets lacté caramel Pavé cacao, crème anglaise Yaourt du jour Fruit de saison
<i>MARDI</i>	Perles à la truite fumée Assiette de crudités Rillettes de saumon Salade aux lardons/croûtons	Manchons de poulet grillé Cuisse de canette aux fruits secs Poisson du jour	Navets glacés Pâtes Poêlée de légumes	Yaourt Fromage	Compote de fruits Yaourt du jour Crème dessert caramel Quatre quart au chocolat Fruit de saison
<i>JEUDI</i>	Pizza jambon emmental Pomelos rosace Betteraves cubes Salade kebab	Rôti de porc "label rouge" Jarret de bœuf braisé Poisson du jour	Gratin rutabaga Carottes sautées Pommes de terre rissolées	Yaourt Fromage	Compote de fruits Yaourt du jour Sablé gourmand mascarpone, poire & chocolat Moelleux aux pommes Fruit de saison
<i> VENDREDI</i>	Cake au saumon Œuf bio mayonnaise Salade thon/feta Entrée du jour	Rougail saucisses Omelette fromage BIO Poisson du jour	Riz pilaf Purée de panais Légumes du jour	Yaourt Fromage	Compote de fruits Salade de fruits Tarte chocolat, caramel beurre salé Yaourt du jour Fruit de saison

La Gestionnaire

N. GAUTHIER

Le Principal

Y. POIRIER

