

COLLEGE DE MISEDON - PORT BRILLET

MENU DU 6 AU 10 JANVIER 2020



JOURS	ENTREE	VIANDE OU POISSON	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Bouillon de volaille vermicelle Carottes râpées Salade au surimi Feuilleté emmental	Escalope de dinde viennoise Poisson du jour	Céréales bio Epinards à la crème Pomme fruit au miel	Yaourt Fromage	Compote de fruits Donut sucré Yaourt du jour Ananas au sirop Fruit de saison
MARDI	Velouté crécy Salade thon/maïs/œuf Duo de pommes de terre/cervelas Assiette de crudités	Bolognaise de bœuf Blanquette de saumon & crevettes	Pâtes Brocolis vapeur Mousseline de patates douces	Yaourt Fromage	Compote de fruits Galette des rois Yaourt du jour Entremets spéculoos Fruit de saison
JEUDI	Quiche au thon Œuf mayonnaise Champignons de Paris à la crème Salade kebab	Manchons de poulet grillé Cuisse de lapin Poisson du jour	Frites Carottes aux herbes Purée de panais	Yaourt Fromage	Compote de fruits Ile flottante Panna cotta Yaourt du jour Fruit de saison
VENDREDI	Rillettes Salade composée Avocat aux crevettes Entrée du jour	Emincé de porc au curry Plat du jour Poisson du jour	Riz pilaf Purée de brocolis Champignons de Paris	Yaourt Fromage	Compote de fruits Fromage blanc Tarte aux prunes Yaourt du jour Fruit de saison

La Gestionnaire

N. GAUTHIER



Le Principal

Y. POIRIER

