

COLLEGE DE MISEDON - PORT BRILLET

MENU DU 15 AU 19 AVRIL 2024

<i>JOURS</i>	<i>ENTREE</i>	<i>VIANDE OU POISSON</i>	<i>ACCOMPAGNEMENT</i>	<i>LAITAGE</i>	<i>DESSERT</i>
LUNDI	Rillettes de thon Duo de betteraves/maïs Salade verte, bacon & croûtons Radis/beurre	Poisson du jour Sauté d'agneau Boulettes de bœuf à la tomate	Epinards à la crème  Ananas rôti au miel Semoule couscous 	Yaourt nature  Ossau-Iraty 	Flan pâtissier  Verrine de compote pomme/mangue Poire Financier aux framboises
MARDI	Concombre au fromage blanc Céleri rémoulade Duo de cervelas & pommes de terre à l'échalote Salade verte, lardons, croûtons	Pizza saumon  Pizza jambon/mozzarella  Pizza 4 fromages 	Salade verte	Yaourt nature  Brie 	Salade de fruits frais  Entremets lacté caramel Verrine de compote pomme/mangue Poire
JEUDI	Salade verte/tomates cerises & billes de mozzarella Taboulé aux légumes  Houmous de pois chiches  Smoothie pêche/poire/fraise	Chili sin carne Omelette à l'emmental râpé	Salade verte Brocolis Pâtes	Yaourt nature  Chèvre frais 	Verrine de compote pomme/mangue Banane Quatre-quarts aux pépites de chocolat
VENREDI	Œuf  mayonnaise Entrée du jour	Poisson du jour Plat du jour Poisson pané pré-frit	Haricots verts persillés Riz pilaf Légumes du jour	Yaourt nature  Beaufort 	Moelleux tiède au chocolat  Fruits



La Gestionnaire

N. GAUTHIER

Toutes nos viandes (volaille, porc, mouton et bœuf) sont nées, élevées, abattues en France

La Principale

C. BORGAT