

COLLEGE DE MISEDON - PORT BRILLET

MENU DU 6 AU 10 MAI 2024

<i>JOURS</i>	<i>ENTREE</i>	<i>VIANDE OU POISSON</i>	<i>ACCOMPAGNEMENT</i>	<i>LAITAGE</i>	<i>DESSERT</i>
<i>LUNDI</i>	Betteraves cubes Salade verte au poulet Tartine de jambon	Galette saucisse Galette œuf/fromage	Purée d'artichauts Salade verte  Haricots blancs à la tomate	Yaourt nature  Comté 	Verrine de compote pomme/litchi Ananas frais Riz au lait Barre de céréales & chocolat
<i>MARDI</i>	Concombre nature Verrine de tomates cerise nature Salade verte au saumon Gaspacho de petits pois	Haut de cuisse de poulet basquaise  Omelette à l'emmental râpé Poisson du jour	Courgettes sautés à l'huile d'olive Navets poêlés Semoule couscous 	Yaourt nature  Bleu d'Auvergne 	Entremets lacté spéculoos  Verrine de compote pomme/litchi Assiette de fruits Tarte fine aux pommes
<i>JEUDI</i>					
<i>VENDREDI</i>					



La Gestionnaire

N. GAUTHIER

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

La Principale

C. BORGAT