

COLLEGE DE MISEDON - PORT BRILLET

MENU DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

<i>JOURS</i>	<i>ENTREE</i>	<i>VIANDE OU POISSON</i>	<i>ACCOMPAGNEMENT</i>	<i>LAITAGE</i>	<i>DESSERT</i>
LUNDI	Beignet de calamar, sauce tartare  Salade verte, lardons & croûtons Fraicheur d'agrumes Bouillon de tomate vermicelle	Filet de colin façon fish'n chips Poisson du jour Omelette à la provençale	Semoule couscous Chou romanesco  Ananas rôti au miel	Yaourt nature  Brie 	Flan vanille Verrine de compote pomme/banane Clémentines Fromage blanc fraise 
MARDI	Velouté butternut curry/coco Salade verte, jambon, emmental Duo de betteraves & maïs Macédoine au saumon	Steak haché de bœuf  Poisson du jour	Purée de pommes de terre Endives braisées  Purée de carottes au gingembre	Yaourt nature  Gouda 	Clémentines Verrine de compote pomme/banane Crème dessert chocolat noir liégeois  Smoothie fraise/banane/poire
JEUDI	Velouté d'artichauts bretons Rillettes de saumon Salade de coco breton & cervelas à l'échalote Œuf  mayonnaise	Poisson du jour Galette œuf/fromage 	Salade verte Barigoule d'artichauts bretons Chou-fleur persillé	Yaourt nature  Fruité des épis 	Verrine de compote pomme/ananas Crêpes   Kouign amann 
VENDREDI	Quiche kebab Entrée du jour Potage du jour Salade verte au thon	Poisson du jour Pilon de poulet à l'espagnole 	Riz façon paella  Purée de butternut	Yaourt nature  Bleu d'Auvergne 	Banane Verrine de compote pomme/ananas Salade de fruits frais  Tarte fine aux pommes



La Secrétaire Générale

N. GAUTHIER

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

La Principale par intérim

S. BELLESSORT