



## Menu du collège du 13 au 17 mars

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Oeufs durs sauce cocktail Betterave et maïs Roulade aux olives Salade hollandaise	Carottes râpées à l'orange Concombre vinaigrette maison Crêpe jambon-fromage Pâté de campagne		Taboulé méridionale Assiette de crudités Céleri rémoulade aux pommes Salade club	Duo de saucissons Chou rouge vinaigrette Salade chef Tomate mimosa
***	***		***	***
Galopin de veau à la tomate Gratin de la mer	Sauté de boeuf au paprika Cordon bleu		Macaroni à la carbonara Rôti de boeuf cuit	Croquettes de poisson sauce tartare Omelette nature
***	***		***	***
Jardinière de légumes Semoule	Pommes de terre sautées Choux fleurs saveur du jardin		Carottes infusion colombo Macaroni	Riz safrané Haricots beurre en persillade
***	***		***	***
Petit Suisse nature Coulommiers Vache qui rit Yaourt nature	Carré de l'Est Brie Fondu Président Yaourt nature		Yaourt aromatisé Bûchette au chèvre Cotentin Yaourt nature	Fraidou Gouda Tartare ail et fines herbes Yaourt nature
***	***		***	***
Fruit de saison Banane créole Barre Bretonne Mousse chocolat au lait	Compote de fruits mélangés Fruit de saison Gaufre créole Smoothie vanille		Fruit de saison Glace vanille / fraise Ile flottante Liégeois au café	Mini choux vanille au chocolat Compote de pommes fraises flan chocolat Fruit de saison

Bon appétit !