



Collège AURIGNAC



Menu

5 mars 2018 au 30 mars 2018

Lundi 5 mars	Mardi 6 mars	Jeudi 8 mars	Vendredi 9 mars
Betteraves ou Brocolis Spaghettis Bolognaise  Fromage Fruits	Tomates/Mozarella ou Endives au Bleu Gigot d'agneau Gratin de Butternut Yaourt Pâtisserie	Chou rouge ou Céleri rave Poule au riz  Fromage	Crêpe au Fromage ou Radis Filet de Poisson Haricots verts Faisselle Fruits
Lundi 12 mars	Mardi 13 mars	Jeudi 15 mars	Vendredi 16 mars
Avocat ou Salade composée Petits pois Brochette de Porc Petits suisses Compote	Salade de Pommes de Terre ou Taboulé Saumon Ratatouille Fromage Fruits	Sardines ou Salade verte Rôti de veau Frites Fromage blanc Fruits	Carottes râpées ou Concombre Poulet Courgettes béchamel Miel Mousse au chocolat ou Flan au caramel
Lundi 19 mars	Mardi 20 mars	Jeudi 22 mars	Vendredi 23 mars
Pamplemousse ou Coleslow Aligot Saucisse de Toulouse Yaourt nature Flan Maison	Soupe de légumes ou Saucisson/cornichon Rôti de Proc Haricots beurre/ Haricots Verts Fromage Pommes au four	Carottes râpées ou Tomate/Concombre Colin sauce curry Gratin de macaroni Yaourts aux fruits Liégeois	Lentilles en salade ou Riz en salade Steak haché Poêlée de légumes Petits suisses Fruits
Lundi 26 mars	Mardi 27 mars	Jeudi 29 mars	Vendredi 30 mars
Pâté / Salade Pizza Pintade Salsifis Yaourt Pommes au Four	Salade composée ou Radis rose Daube Pommes vapeur Fromage Cocktail de fruits	Tomates/Maïs ou Carotte et courgettes Paëlla au poisson Fromage blanc Fruits	Taboulé Salade blé Omelette aux Poivrons Poêlée de légumes Yaourts aux fruits Compote

La Gestionnaire  
S. PIOVAN

La Principale  
D. GARCIA