

# Collège Emile Paul VAYSSIE
















FAIT MAISON



Menu du 18/02/2019 au 29/03/2019



VIANDE LOCALE

SEMAINE	lundi	Mardi	 <b>JEUDI</b> 	vendredi
Du <b>18/02/2019</b> AU <b>22/02/2019</b>	BOUILLON DE BŒUF ET SALADE CHOU ROUGE OU CELERI REMOULADE  SAUCISSE ET MERGUEZ GNOCCHI A POELER SAUCE A LA TOMATE  YAOURT FRUIT VELOUTE MIXE OU  YAOURT NATURE BIO ET MOUSSE VANILLE OU BANANE	CREME DE POIREAUX MAISON ET BETTERAVES ROUGES-OEUF OU ENDIVES AUX NOIX   DOS DE CABILLAUD AU CURRY ET GRATIN DE CHOUX FLEURS   CAMEMBERT OU SAINT PAULIN ET CREPES AU SUCRE OU CHURROS AU CACAO	<b>REPAS OCCITAN</b>  TOURIN  ET SALADE FRISEE ET GESIERS OU RONDELLES DE BOUDIN NOIR  CONFIT DE CANARD  POMME SARLADAISE et CAROTTES SAUTEES  FROMAGE DU PAYS ET CREME AU CAMEL MAISON OU SALADE DE FRUITS FRAIS ET SECS (POMME-NOIX- NOISETTE- PRUNEAUX -MIEL )	VELOUTE DE LEGUMES ET SALADE COMPOSEE OU ŒUF MIMOSA  ROTI DE PORC A L'ANANAS  SEMOULE ET BRUNOISE DE LEGUMES  FROMAGE BLANC BATTU LISSE AU SUCRE OU FROMAGE RATION ET COMPOTE DE BANANE OU KIWI
SEMAINE	lundi	Mardi	 <b>jeudi</b> 	vendredi
Du <b>11/03/2019</b> Au <b>15/03/2019</b>	VELOUTE D'ASPERGES et  LENTILLES en SALADE ou THON MAYONNAISE   OMELETTE DU CHEF ET MELANGE DE CUCURBITACEES ET CAROTTES  PANNA COTTA OU PETITS FILOUS Et PANIERS DE FRUITS	CREME DE CHOUX FLEURS ET BATONNET DE SURIMI/ENDIVE OU AVOCAT   SAUTE D'AGNEAU BLE ENTIER AUX LEGUMES  FROMAGE FRAIS OU YAOURT AUX FRUITS ET  POMME BIO  OU FLAN PATISSIER 	<b>REPAS ANGLAIS</b>   POTAGE LONDON ET SALADE COLESLOW  FISH AND CHIPS SAUCE :MUSHI PEAS ET TARTARE  YAOURT BRASSE NATURE OU BANOFFEE	BOUILLON DE BOEUF ALPHABET ET FRIAND AU FROMAGE OU TOAST AU CHEVRE   CUISSSE DE POULET DU GERS POEELE DE LEGUMES  FAISSELLE OU YAOURT NATURE BIO ET CONFITURE OU BRUNOISE D'ananas

SEMAINE	lundi	Mardi	jeudi	vendredi
DU 18/03/2019 AU 22/03/2019	CREME DE LENTILLES ET SALADE NICOISE OU MAQUEREAU A LA MOUTARDE ☺ SAUTE DE CUISSE DE CANARD 🌱 BOULETTE BIO (POIS CHICHE- POIVRON- CUMIN)  YAOURT NATURE SUCRE OU CAMEMBERT ET CLEMENTINE OU KIWI OU POIRE OU POMME	GARBURE ET SALADE DE LA MER OU FRISEE AUX LARDONS ☺ BLANQUETTE DE VEAU ☺ PUREE ET BROCOLIS  YAOURT AUX FRUITS OU FROMAGE BLANC AU MIEL ET COMPOTE DE POMME-FRAISE OU SALADE DE FRUITS	POTAGE ALABERT ET ENDIVES- AVOCAT ou CREPE AU CHAMPIGNONS  FILET DE POISSON GRILL CHOUROUTE D ALSACE ☺ RIZ AU LAIT MAISON OU PETITS SUISSES ET ILES FLOTTANTE OU ☺ GATEAU MAISON	SOUPE DE POISSON ET SALADE VERTE MESCLUN OU CAROTTES RAPEES ☺ LASAGNES AU BŒUF MAISON  SAINT NECTAIRE OU PANNA COTA ☺ POMME AU FOUR MAISON OU POIRE AU SIROP
SEMAINE	lundi	 <b>Mardi</b> 	jeudi	vendredi
Du 25/03/2019 Au 29/03/2019	VELOUTE AU BOLET MACEDOINE DE LEGUMES OU ŒUF MIMOSA  STEACK HACHE DU BOUCHER  POMMES GRENAILLE EN POEELE ET SEL DE GUERANDE  YAOURT FERMIER OU BUCHE BLEUE ET PANIER DE FRUITS DE SAISON	<b>REPAS ESPAGNOL</b>  SOUPE ANDALOUSE ET ASSIETTE DE TAPAS  PAELLA ROYALE (POULET,ENCORNET, MOULES CREVETTES)  CREME CATALANE OU FLAN A LA CANNELLE ET SALADE d'ORANGE à la fleur d'oranger et au miel OU CLEMENTINE	POTAGE PETITS POIS. ET LENTILLES à LA PAYSANNE OU ENDIVES BATONNET DE SURIMI  PALETTE A LA DIABLE PUREE DE CAROTTES  ASSIETTE DE FROMAGE ET GATEAU DE SEMOULE OU  CRUMBLE AUX FRUITS	BOUILLON DE POULE VERMICELLE et PIZZA MAISON OU CREPE AUX CHAMPIGNONS  BROCHETTE DE POISSON  POEELE DE HARICOTS VERTS ET BLANCS  YAOURT NATURE BIO OU SAINT NECTAIRE ET SALADE DE FRUITS FRAIS OU COMPOTE DE PECHE

**La Gestionnaire**

**S.PIOVAN**

**La Principale**

**D.GARCIA**

