

















Collège Emile Paul VAYSSIE



Menu du 21 janvier au 15 février 2019



SEMAINE	lundi	Mardi	jeudi	vendredi
<p>Du 21 au 25 janvier 2019</p>	<p>Velouté de poireaux et Carotte à l'orange ou céleri rave</p> <p>Poisson pané Petits pois à la française</p> <p>Petits suisses ou carré frais et Fruits secs ou fruits au sirop</p>	<p>Potage aux champignons et Taboulé ou haricots rouges –mais</p> <p> Rougail de porc Légumes de saison vapeur</p> <p>Fromage cantal ou brique bleue et Tranche de kiwi ou mirabelles au sirop</p>	<p>Garbure et Endives en salade ou salade-surimi</p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Yaourt fruits ou entremet au café et Clémentine ou banane</p>	<p>Crème de fenouil et Salade de lentilles ou Salade de coquille</p> <p> Roti de boeuf</p> <p>Choux fleurs béchamel Flamby ou camembert et Salade de fruits maison ou Compoite d'abricot</p>
	<p>Du 28 au 01 février 2019</p>	<p> Soupe à l'oignon et Tartine : tomates basilic ou savoyarde</p> <p>Saumon sauce crustacée</p> <p> Poêlée de légumes</p> <p>Crème anglaise ou yaourt aux fruits et Liegeois chocolat ou orange</p>	<p>Bouillon de volaille et Sardine- salade ou Salade dés jambon</p> <p>Raviolis au gratin</p> <p>Assiette de fromage et</p> <p>Panier de fruits de saison</p> <p>Pomme bio </p>	<p> Veloute de carottes et Champignons à la grecque ou Salade mimosa</p> <p>Paupiette de lapin sauce aux champignons Frites</p> <p>Fromage blanc au miel ou Yaourt Nature Sucré et Grumble aux fruits maison ou Mousse praliné</p>

SEMAINE	lundi	Mardi	jeudi	vendredi
Du 04 au 08 février 2019	Potage et Salade d endives au bleu ou Macédoine de légumes Colin sauce aux poivrons Purée mousseline Flan à la vanille ou Yaourt Nature Sucré et  poire au chocolat ou banane	Bouillon alphabet et  Duo de choux ou Avocat mayonnaise  Roti de veau Semoule aux légumes Boursin ou tome noire et  Croustade aux pommes maison	Soupe de poisson aux croûtons et Buffet de saison :  Carottes panais topinambour butternut  Escalope de dinde à la crème Poêlée auvergnate  Cantal ou yaourt aux fruits Compote de poire ou kiwi	 Soupe aux choux et Artichaut vinaigrette Salade frisée aux gésiers Cassoulet saucisse  Yaourt fermier ou crème renversée  et Glace pt pot ou clémentine
SEMAINE	lundi	Mardi	jeudi	vendredi
Du 11 au 15 février 2019	Crème d'asperge et Salade aux lardons ou Pomelos Omelette du chef Poêlée de salsifis et de haricots verts Faisselle ou flan a la vanille et Confiture ou pomme bio 	Bouillon de poule vermicelle et Endive aux noix ou Coleslow choux raisin Saute de pintade Pomme vapeur  Creme renversée ou fromage blanc aux fruits rouges et  Tarte maison	Crème de potiron et Crêpes au fromage ou Salade d'hiver  roti de porc Polee de carottes jaune et orange Riz au lait ou yaourt bio nature  et dés de pomme au caramel ou kiwi	Potage de saison et Betteraves rouges ou macédoine de légumes  blanquette de veau macaronis au beurre petit filou aux fruits ou petits suisses nature et gratin de fruits

La Gestionnaire

S.PIOVAN

La Principale

D.GARCIA