

Collège Emile Paul VAYSSIE

Menu du 01 SEPTEMBRE au 02 OCTOBRE 2020

٤٠١٥

SEMAINE	lundi	Mardi	Mercredi	jeudi	vendredi
Du 01/09/20 au 04/09/2020		radis ou tomate au basilic Sauté de porc au caramel Pate coude rayé Fromage brebis ou cantal Fruits de saison (Prune,raisin, brugnion, pêche)	salade composée (riz,tomate, melon, salade) Escalope de poulet Haricots beurre sautés Petit pot glace ou yaourt nature fruit	Menu des ILES Boudin créole Ou acras de morue Rougail de poisson Tian de légumes de saison Yaourt coco ou vanille Ananas frais ou grenade	Salade de Pastèque Ou salade composée Omelette Gratin de pomme de terre et citrouille Camembert ou emmental Salade de fruits frais compote d'abricot

SEMAINE	lundi	Mardi	Mercredi	jeudi	vendredi
Du 07/09/2020 AU 11/09/2020	Toast de rilette de sardine Ou Saucisson sec sauté de bœuf Gratin de courgettes Fromage blanc au sucre Fruits de saison ou pruneaux au thé	Melon ou tomate/ognon rouge Nuggets de poisson Risotto aux petits légumes Yaourt fermier ou flan au chocolat Mirabelles ou pomme bio	salade composée Epaule d'agneau Flageolets ilegois ou kiri brugnion	végétarien Terrine de légumes méli-mélo (salade, tomates,pomme) Hachi végétarien Fromage frais 1/2 sel ou boursin Coupe de fruits rouges ou mousse de pastèque	Carottes rapées à l'orange Ou salade composée sauté de dinde au curry Poelée de légumes VQR ou Saint Paulin Tarte pomme et coing

SEMAINE	lundi	Mardi	Mercredi	jeudi	vendredi
Du 14/09/2020 AU 18/09/2020	Salade de lentille du comminges Ou œuf mayonnaise Emincé de boeuf Haricots verts en persillade Six de savoie ou chèvre Mousse au chocolat pomme bio	végétarien Salade potiron-mais tartine de tomate basilic Spaghetti et sa bolognaise de légumes Petit filou ou fromage blanc au miel Raisin ou poire	assiette de crudités Saucisse grillée Boulgour Samos ou petits suisses Tarte aux fruits de saison	Melon - pastèque ou tomates-radis Roti de dinde Gratin de tomate poireaux Saint nectaire ou kiri Riz au lait ou gâteau de semoule	Salade niçoise Ou caviar d'aubergine Moules Pomme grenaille au sel de guérande yaourt brassé ou Flan au caramel Salade de fruits frais ou abricots au sirop

SEMAINE	lundi	Mardi	Mercredi	jeudi	vendredi
Du 21/09/2020 AU 25/09/2020	Salade bar de saison Tomates, concombre, haricots verts,salade Omelette piperade Pomme vapeur Brie ou carré frais Crème catalane ou fruits de saison	Betteraves -ciboulette Ou Carottes rapées mimosa Lasagnes au saumon Yaourt aromatisé ou bio Gaspacho de melon et pastèque ou pomme bio	Tomates -œuf dur Cuisse de canard roti Polenta Carré ou yaourt aux fruits Glace ou fruit	végétarien Pizza aux légumes Ou friand au fromage Galette d'haricots rouges Ratatouille Cantal ou gouda Riz au lait à l'orange	Tomate-mozzarella Ou bâtonnet de légumes Tajine d'agneau Aux abricots Semoule fromage blanc ou yaourt nature bio Raisin ou salade de fruits

SEMAINE	lundi	Mardi	Mercredi	jeudi	vendredi
Du 28/09/2020 AU 02/10/2020	Salade exotique (Ananas, tomate, avocat,radis) ou pâté en croute Filet de hoki Macaroni au beurre Faisselle ou petit suisse mousse au chocolat ou fruits au sirop	végétarien Poireau vinaigrette Ou Laitue auxcroutons Falafel Pomme de terre et champignons de paris sautés Port salut ou yaourt bio framboise Raisin, pomme bio ou prunes	Haricots verts en salade Steack hache grillé Ebly aux légumes Yaourt brasse nature fruit	Repas ch'ti Betterave en verrine Salade ch'ti (chou, noix, raisin, pomme) Cervelas obernais frites tartine de maroilles ou mimolette ch'tiramisu ou creme brûlée à la chicorée	Taboulé ou salade composée Roti de porc Polée de carottes et panais Kiri ou fromage fermier Salade de fruits frais ou Compote de pomme coing

La Gestionnaire

S.PIOVAN



Le Principal,

Ch. CELMA-BERNUZ

