

MENU

Menu janvier 2017

Sous réserve de modification selon arrivage

Janvier sec et sage est un bon présage.

LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
FÉRIÉ	Sardine persillée Gratin de bananes jaunes Rôti de veau stroganoff Fromage/ compote	Quiche lorraine Émincé de bœuf aux légumes Semoule de raisins Yaourt aux fruits	Laitue/ Fromage Pilon de poulet boucané Pâtes en salade Fruit frais
LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Concombre persillé Émincé de dinde Légumes pays Glace	Samoussa Boulettes d'agneau Purée de pommes de terre Galette	Charcuterie (saucisson) Fricassée de poulet Bami / Nasi Fromage / Fruit	Thon aux maïs / Fromage Poisson au curry Riz blanc Gâteau sec
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Crêpe au fromage Gratin de chou fleur Aile de dinde Glace	Roulé de jambon Saucisses sauce aurore Purée Saint Germain aux lardons Salade de fruits / Fromage	Betterave à l'orange Ragoût d'agneau Petits pois / Carotte / Riz Fromage blanc	Maquereaux à la moutarde Brandade de morue Pommes de terre Floup au lait
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
Feuilleté Hot-dog Brochette de volaille Haut de cuisse déjointsée Printanière de légumes	Laitue / Œufs Lasagnes yaourt	Crudités Chili con carne (bœuf + haricots) Crème dessert	Crudités / Fromage Poisson au bleu / Mayonnaise Riz Fruits au sirop Beignet au chocolat
LUNDI 30	MARDI 31		
Sardine persillée Steak-haché poivre Tagliatelles Yaourt	Nems au poulet Tranche de gigot d'agneau Pommes sautées Ile au caramel		

Le Principal

Christine LAMNUZEL

Le Chef de cuisine

Dominique MONDESIR

Menu consultable sur le site du collège

Le Gestionnaire

Sliman KHIMECHE

Les Infirmières

Fabienne GRANDEMANDE

Michèle AMERIE-JOIGNY

