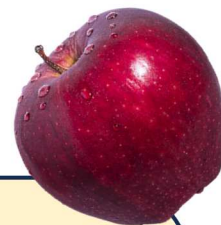




Restauration scolaire collège





Corentin Riou 15 – 19 avril

Lundi 15 avril

Carottes râpées  / Endives au surimi / Pamplemousse
Kebab


Frites / Salade verte 

Morbier / Camembert  / Leerdammer


Abricot chantilly / Velouté de fruits rouges / Compote de pommes 



Mardi 16 avril


Pizzetas au sarrazin / Muffin aux épinards et au saumon fumé /

Salade piémontaise 

Estouffade de bœuf / Faux-filet sauce bordelaise

Ratatouille / Flan de carottes 

Fromage blanc  au spéculoos / Crème vanille au lait 

Yaourt aromatisé 


Fruit de saison

Jedi 18 avril

Chiffonnade breakfast / Concombres au fromage blanc / Salade à la Floride

Filet de poisson, crème citron et moules / Seiche au chorizo

Gratin de blettes / Courgettes sautées


Bûche du Pilat / Chanteneige / Tomme 

Quatre quart  / Fion vendéen


Vendredi 19 avril

Salade bretonne / Salade russe / Champignons à la grecque

Longe de porc fermier label rouge sauce moutarde / Galette indienne

Purée de pommes de terre  / Haricots beurre

Assiette de fromages  de Vendée / Gruyère / Vache qui rit

Pomme  / Ananas / Salade de fruits



Légume du mois : Sarrazin

