






# COLLÈGE CAMILLE VALLAUX



## Menu du 17 au 21 décembre 2018

Lundi	<p>CAROTTES RÂPÉES BIO  ou ŒUF MIMOSA ou CRUDITÉS ou RADIS &amp; BEURRE GRATIN DE POISSON ou DOS DE COLIN BROCOLIS et RIZ YAOURT NATURE BIO  ou FROMAGE ou COMPOTE DE POMMES ou YAOURT AROMATISÉ FRUIT</p>
Mardi	<p>CONCOMBRES BIO  ou SALADE DU CHEF ou TOMATES AUX HANCHOIS ou PANACHÉ DE CRUDITÉS CHIPOLATAS GRILLÉES ou PAUPIETTE DE DINDE RATATOUILLE et SEMOULE FROMAGE ou FROMAGE BLANC BIO  ou YAOURT BIO  FRUIT</p>
Jeudi	<p>REPAS DE FIN D'ANNÉE PANACHÉ DE CRUDITÉS ou CREVETTES ou FOIE GRAS ou PÂTÉE EN CROÛTE ou SAUMON FUMÉ ou SALADE PÉRIGOURDINE GOURMANDIN DE POULET ou MAGRET DE CANARD AU POIVRE POMMES NOISETTES et FLAN DE POTIMARONS et POÊLÉE DE CHAMPIGNONS SALADE D'ENDIVES FEUILLANTINE AU CHOCOLAT ou MAISON ENNEIGÉE AU CARAMEL CLÉMENTINE</p>
Vendredi	<p>ENTRÉES VARIÉES STEAK HACHÉ ou FAUX-FILET GRILLÉ PÂTES DESSERT DU JOUR ou YAOURTS ASSORTIS FRUIT</p>

*Produits de saison*

La Principale

La Gestionnaire

D. WEINLING

A-L CARIOU