





COLLÈGE CAMILLE VALLAUX



Moai (près de 900) île de Pâques - Chili
entre le XIII et XVI siècle

Menu du 3 au 7 décembre 2018

Lundi	MÉLANGE ESTIVAL BIO  ou TOMATES/BETTERAVES RÂPÉES BIO  ou PANACHÉ DE CRUDITÉS ou SURIMI MAYONNAISE OMELETTE AU FROMAGE ou RÔTI DE BOEUF RATATOUILLE et PÂTES YAOURT NATURE ou COMPOTE ou YAOURT AUX FRUITS FRUIT
Mardi	TOMATES MOZZARELLA ou ASPERGES VINAIGRETTE ou TABOULÉ ou SALADE MEXICAINE POISSON PANÉ ou DOS DE CABILLAUD POÊLÉE DE LÉGUMES et BLÉ TENDRE FROMAGE ou ŒUF À LA NEIGE ou YAOURT AUX FRUITS FRUIT
Jeudi	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE ou SARDINES AU BEURRE ou SALADE PIÉMONTAISE ou SOUPE DE LÉGUMES ESCALOPE DE DINDE ou RÔTI DE PORC LÉGUMES DU JOUR BIO  et GÂTEAU DE SEMOULE FROMAGE ou TARTE AU CITRON ou FLAN NAPPÉ AU CARMEL FRUIT
Vendredi	DUO DE CRUDITÉS BIO  ou PAMPLEMOUSSE ou SALADE BALTIQUE ou SALADE DU CHEF HAMBURGER MAISON SALADE VERTE et FRITES MILK-SHAKE ou YAOURT BRASSÉ FRUIT

Produits de saison

La Principale

La Gestionnaire

D. WEINLING

A-L CARIOU