

























# MENU du restaurant scolaire du collège Pierre Belon

	LUNDI 18 novembre 2019	MARDI 19 novembre 2019	JEUDI 21 novembre 2019	VENDREDI 22 novembre 2019
<b>Entrée</b>	 Salade Esau ou  Salade de l'"AMImolette" bio	 Salade Russe ou  Salade du midi	 Salade Bombay ou Pamplemousse ou  Laitue à l'emmental	 Tomates en salade ou Saucisson à l'ail
<b>Plat</b>	 Sauté de porc à la moutarde ou  Omelette bio au chorizo	 Bœuf aux carottes ou  Gratin de poisson	 Tartiflette &salade ou  Filet de poisson <i>crème ciboulette</i>	 Filet de raie ou Pilon de poulet au paprika
<b>Accompagnement</b>	 Pommes de terre bio  Épis de maïs grillé	 Purée maison au lait bio	 Brocolis aux amandes	 Pâtes au beurre bio  Carottes en rondelle
<b>Fromage</b>	Salade  Fromage ou Yaourt nature ou bio	Salade  Fromage ou Yaourt nature ou bio	Salade  Fromage ou Yaourt nature ou bio	Salade  Fromage ou Yaourt nature ou bio
<b>Dessert</b>	 Entremet bio ou  Mousse au lait bio	 Riz au lait bio ou  Abricots à la mousse bio	Yaourt aux fruits bio ou Yaourt aux fruits ou Compote de pomme	 Salade de fruits d'automne

Vous avez la possibilité de prendre un fruit à chaque repas, en plus du dessert.

 Fait maison

 BIO

 Approvisionnement LOCAL

Gestionnaire : A. CHAMPION

L'infirmière : A. COUTABLE

Principal : E. LAIGNEAU