

























## MENU du restaurant scolaire du collège PIERRE BELON


	LUNDI 9 DECEMBRE 2019	MARDI 10 DECEMBRE 2019	JEUDI 12 DECEMBRE 2019	VENDREDI 13 DECEMBRE 2019
<b>Entrée</b>	 Salade chou blanc et carottes ou Mousse de foie	 Quinoa aux haricots rouges ou  Potage vermicelle	Pomelos ou Friand au fromage	 Salade de fenouil au thon ou  œufs bio mayonnaise 
<b>Plat</b>	Œufs à la florentine ou Steak végétarien	Steak haché frais  ou Steak entier 	Lapin à la moutarde  ou Colin sauce citron	Cuisse de poulet rôti  ou Chipolatas bio  ou Dos de colin
<b>Accompagnement</b>	Gratin de pâtes bio  ou Haricots verts bio 	 Frites	Petit pois aux lardons	Chou fleur bio  ou Pomme de terre vapeur 
<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>	Panna cotta (au lait  ) aux myrtilles ou Panier de fruits	 Salade de fruits fruits frais ou Entremet chocolat au lait bio 	 Tarte aux pommes ou Crème Mont Blanc	Fruits de saison



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