






























MENU du restaurant scolaire du collège PIERRE BELON


	LUNDI 6 JANVIER 2020	MARDI 7 JANVIER 2020	JEUDI 9 JANVIER 2020	VENDREDI 10 JANVIER 2020
Entrée	 Céleri rémoulade ou  Salade de betteraves rouges bio 	Poireau vinaigrette ou Maquereaux à la moutarde ou Radis noir beurre	 Salade piémontaise bio  ou  Salade de chou fleur cru	 Potage de légumes à la vache qui rit ou  Salade Lorraine 
Plat	Steak haché ou cordon bleu	Chipolatas bio  ou Omelette du soleil aux œufs bio  (plat végétarien)	Escalope de dinde  ou Crumble de poisson ou Tarte ratatouille et Lentilles (plat végétarien)	Lasagne Bolognaise ou  Rôti de porc 
Accompagnement	Pâtes bio  ou Épinard à la crème	Printanière de légumes	Haricot verts bio ou Purée mousseline	 Mogettes
Fromage	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 
Dessert	Compote de pommes  ou Fruits de saison	Galette des rois frangipane ou briochée  et Semoule au lait bio  ou Crème au chocolat	Panna cotta au lait bio ou Fruits de saison	Entremet chocolat au lait bio  ou petit suisse nature

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

Gestionnaire : A. CHAMPION

 Fait maison

 BIO

 Approvisionnement LOCAL

l'infirmière : A. COUTABLE

Principal : E. LAIGNEAU