









































MENU du restaurant scolaire du collège PIERRE BELON


	LUNDI 02 MARS 2020	MARDI 03 MARS 2020	JEUDI 05 MARS 2020	VENDREDI 06 MARS 2020
Entrée	 Salade de betteraves ou Saucisson à l'ail	 Tomate vinaigrette  ou  Laitue à l'emmental 	 Chou fleur en salade ou  Piémontaise 	 Terrine de campagne ou Pamplemousse ou  Céleri rémoulade 
Plat	 Gratin de poisson ou Raviolis au gruyère	Filet de poisson meunière ou  Rôti de porc 	 Sot- l'y -laisse de dinde au bleu  ou Dos de colin	 Sauté de porc à la moutarde  ou  Paupiette de volaille 
Accompagnement	Printanière de légumes	 Purée  ou Haricots verts	Mélange de légumes oubliés ou Boulettes de soja sauce tomate (plat végétarien)	Coquille bio 
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  ou  Riz au lait 	 Salade de fruits ou Abricots chantilly	Entremet pistache  ou Petit Suisse nature	 Panna cotta  ou Fruits de saison 

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

plat végétarien

 Fait maison

 BIO

 Approvisionnement LOCAL

Gestionnaire :

A. CHAMPION

L'infirmière :

N. FRUCHART

Principal :

E. LAIGNEAU

