





























MENU du restaurant scolaire du collège PIERRE BELON

	LUNDI 12 OCTOBRE 2020	MARDI 13 OCTOBRE 2020	JEUDI 15 OCTOBRE 2020	VENDREDI 16 OCTOBRE 2020
Entrée	Salade de tomate Concarneau  ou Salade Alsacienne 	Carottes râpées  ou Salade du Puy 	Salade de l'ami molette  ou Saucisson sec	Taboulé  ou Rillettes 
Plat	Langue de porc au bleu   ou Émincé de dinde à la tomate  	Tartiflette  ou Saumon à la crème de kiwi	Steack haché ou Hachis de poisson aux brocolis	Rougail saucisse  ou Filet de poisson pané
Accompagnement	Courgettes au cumin ou Semoule de couscous	Épinards	Gratin Dauphinois   ou Haricots verts	Gratin de chou fleur  ou Tomates provençales
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	Entremet chocolat  ou Crème vanille ou chocolat	Yaourt aux fruits ou Crème vanille ou chocolat	Riz au lait  ou Coupe de fruits	Pâtisserie ou Beignets aux pommes

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

GRAS : Plat végétarien

LOCAL : 

BIO : 

FAIT MAISON : 

Gestionnaire :

F. ANDRE

L'infirmière :

N. FRUCHART

Principal :

E. LAIGNEAU

