

# MENU du restaurant scolaire du collège PIERRE BELON

	LUNDI 30 NOVEMBRE 2020	MARDI 1 DECEMBRE 2020	JEUDI 3 DECEMBRE 2020	VENDREDI 4 2020
<b>Entrée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Salade de betteraves rouges</li> <li>ou</li> <li>☰ Salade arc en ciel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ American salade</li> <li>ou</li> <li>☰ Rillettes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Salade strasbourgeoise</li> <li>ou</li> <li>☰ Chou-fleur aux lardons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Salade piémontaise</li> <li>ou</li> <li>☰ Avocat mimosa</li> </ul>
<b>Plat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Sauté de bœuf</li> <li>ou</li> <li>☰ Boudin blanc ou noir aux pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poisson pané</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Emincé de dinde au chorizo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Langue de bœuf</li> <li>ou</li> <li>Cordon bleu</li> </ul>
<b>Accompagnement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Epinards béchamel</li> <li>ou</li> <li>☰ Polenta crémeuse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Purée de pomme de terre /carottes au curcuma</li> <li>ou</li> <li>☰ Trio de choux fleurettes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Semoule de couscous</li> <li>ou</li> <li>Ratatouille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Blé</li> </ul>
<b>Fromage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade</li> <li>Fromage</li> <li>ou</li> <li>Yaourt nature ou bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade</li> <li>Fromage</li> <li>ou</li> <li>Yaourt nature ou bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade</li> <li>Fromage</li> <li>ou</li> <li>Yaourt nature ou bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade</li> <li>Fromage</li> <li>ou</li> <li>Yaourt nature ou bio</li> </ul>
<b>Dessert</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Fromage blanc aux spéculoos et confiture</li> <li>ou</li> <li>Compote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mousse au chocolat</li> <li>ou</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entremet</li> </ul>

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

GRAS : Plat végétarien

LOCAL : FAIT MAISON : ☰

BIO : AB

Gestionnaire : L'infirmière : Principal :

F. ANDRE N. FRUCHART E. LAIGNEAU



MARDI 1 DECEMBRE 2020	American salade ou Rillette	Poisson pané	Purée de pomme de terre/carottes au curcuma ou Trio de choux fleurettes	Salade Fromage ou Yaourt nature ou bio	Fromage blanc au spéculoos et confiture ou Compote
-----------------------------	-----------------------------------	-----------------	--	--	--

LUNDI 30 NOVEMBRE 2020	Salade de betteraves rouges ou Salade arc en ciel	Sauté de bœuf ou Boudin blanc ou noir aux pommes	Epinards béchamel ou Polenta crémeuse	Salade Fromage ou Yaourt nature ou bio	Fruits au sirop
------------------------------	---	--	---	--	--------------------

<b>JEUDI 3 DECEMBRE 2020</b>	Salade strasbourgeoise ou Choux fleurs aux lardons	Emincé de dinde au chorizo	Semoule de couscous ou Ratatouille	Salade Fromage ou Yaourt nature ou bio	Mousse au chocolat ou Yaourt gout fruits
--------------------------------------	---	----------------------------------	---	---	--

VENDREDI 4 DECEMBRE E 2020	Salade piémontaise  Ou  Avocat mimosa	Langue de bœuf  Ou  Cordon bleu	BLé	Salade Fromage ou  Yaourt nature ou  bio	Entremet
-------------------------------------	---	---	-----	--	----------