






































MENU du restaurant scolaire du collège PIERRE BELON

	LUNDI 21 SEPTEMBRE 2020	MARDI 22 SEPTEMBRE 2020	JEUDI 24 SEPTEMBRE 2020	VENDREDI 25 SEPTEMBRE 2020
Entrée	Carottes râpées   ou Salade Californienne 	Sardines beurre ou Salade de pommes de terre bio de la mer  	Quiche aux trois fromages  ou Rillettes 	Salade d'œufs bio à la tomate   ou Salade de cervelas  
Plat	Crumble de poisson au chorizo  ou Steack de bœuf 	Filet de raie ou Poulet au citron  	Cordon bleu ou Blanquette de veau 	Saucisse de Toulouse  ou Émincé de dinde à la tomate  
Accompagnement	Poêlée de haricots verts et jaunes ou Omelette bio du soleil  (plat végétarien) 	Petits pois carottes ou Hachis parmentier aux lentilles, carottes (plat végétarien)	Épinards à la crème  ou Coquillettes bio  	Brocolis aux amandes  ou Boullgour 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 de pommes  ou Yaourt aux fruits bio 	Fromage blanc  ou Abricots à la mousse de lait	Fruits de saison	Yaourt aromatisé

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

GRAS : Plat végétarien

BIO : 

LOCAL : 

FAIT MAISON : 

Gestionnaire :

L'infirmière :

Principal :

F. ANDRE

N. FRUCHART

E. LAIGNEAU



<p>LUNDI 21 SEPTEMBRE 2020</p>	<p>Carottes râpées ou Salade Californienne</p>	<p>Crumble de poisson au chorizo ou Steack de bœuf</p>	<p>Poêlée de haricots verts et jaune ou Omelette bio du soleil (plat végétarien)</p>	<p>Salade Fromage ou Yaourt nature ou bio</p>	<p>Compote de pommes ou Yaourt aux fruits bio</p>
--	--	--	--	---	---

<p>MARDI 22 SEPTEMBRE 2020</p>	<p>Sardines beurre ou Salade de pommes de terre bio de la mer</p>	<p>Filet de raie ou Poulet au citron</p>	<p>Petits pois carottes ou Hachis parmentier aux lentilles, carottes (plat végétarien)</p>	<p>Salade Fromage ou Yaourt nature ou bio</p>	<p>Fromage blanc ou Abricots à la mousse de lait</p>
--	---	--	---	---	--

JEUDI 24 SEPTEMBRE 2020	Quiche aux trois fromages ou Rillettes	Cordon bleu ou Blanquette de veau	Épinards à la crème ou Coquillettes bio	Salade Fromage ou Yaourt nature ou bio	Fruits de saison
-------------------------------	--	--------------------------------------	--	---	---------------------

VENDREDI 25 SEPTEMBRE 2020	Salade d'œufs bio à la tomate ou Salade de cervelas	Saucisse de Toulouse ou Émincé de dinde à la tomate	Brocolis aux amandes ou Boulgour bio	Salade Fromage ou Yaourt nature ou bio	Yaourt aromatisé
-------------------------------------	--	---	---	---	---------------------