


LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE DU GOUT du 08 au 12/10/2018			
Tomates mozzarella  Semoule bio  Sauté de veau au curry  St Nectaire Crème gourmande	Riz au surimi Purée de légumes  Rôti de porc a l'ananas  Yaourt aux fruits Fruit 	Concombres tzaziki Duo de choux Quiche lorraine Gouda Croustade aux pommes 	Pâté de campagne Riz bio  Paëlla aux poissons Yaourt fermier bio  Fruit
Semaine du 15 au 19/10/2018			
Salade Gersoise Petits pois carottes Steak haché  Roquefort Fruit 	Macédoine mayonnaise Pâtes bio  Sauté de veau marenço  Crème dessert	Farfalles funky Poêlée de légumes  Emincé de poulet au lait de coco  Coulommiers Brownies 	Pamplemousse Pommes vapeur Poisson pané/citron Edam Fruit
Semaine du 05 au 09/11/2018			
Salade composée  Pommes rissolées Steak  Emmenthal Liégeois	Friand au fromage Gratin de courges bio  Porc au caramel  Fromage blanc bio  Fruit 	Carottes râpées aux agrumes Riz bio  Gratin de poisson St Nectaire Mousse au chocolat 	Blé orientale Haricots beurre Rôti de veau  Yaourt bio  Fruit
Semaine du 12 au 16/11/2018			
Carottes et céleris râpés Lasagne maison Yaourt bio  Fruit 	Taboulé Carottes Vichy  Estouffade Basquaise  Cantal Ananas chantilly	Salade toast chèvre chaud Lentilles bio  Saucisse  Comté Far breton 	Betteraves et fruits secs Boulqour bio  Marée du jour Flamby
Semaine du 19 au 23/11/2018			
Saucisson sec Flan de légumes divers  Mijoté de veau  Camembert Fruit bio 	Potage parmentier Semoule bio  Poulet Basquaise  Bleu Crème anglaise fruits rouges et spéculoos	Riz au thon Jardinière de légumes bio  Marée du jour Fromage blanc bio  Tarte abricots 	Crudités  Cœur de blé Rôti de porc aux 4 épices  Brie Fruit 

 Pâtisserie ou plat complet fait maison

 **Produit label**
 Collège E. LARTET - 0320013R
 Chef d'établissement
 32200



Produit issu de l'Agriculture Bio

 **Produit local**
 Collège E. LARTET - 0320013R
 Adjoint gestionnaire

Le Chef d'établissement
 Mme Valérie BEFFY

L'adjointe gestionnaire
 Mme Christine CORET