



LUNDI 06/03

Menu du Chef

Pomelos bio

Salade verte aux graines bio



Carottes rapées bio persillade



Ravioles à la toscane



Gratin 4 cereales bio et cheddar



Purée Bio

Fromage blanc bio au miel



Yaourt vanille bio 2 vaches



Crème dessert choco noisette

Compote pomme bio



MARDI 07/03

Pois chiches bio



Pâtes au thon et poivron

Salade de lentilles - oignons

Filet de poisson msc meunière



Escalope viennoise

Haricots verts bio



Emmental bio à la coupe



Edam bio portion



Pomme bio 2 variétés



Kiwi bio



JEUDI 09/03

Tartine bio roquefort noix miel



Soupe de pois cassés



Friand hot dog

Saumonette msc aux capres



Sauté de bœuf façon mexicaine jlt



Fran de carottes muscade

Brie bio coupe



Roquefort aop portion



Banane

VENDREDI 10/03

Frisée aux croutons

Radis au beurre

Mache au bleu



Gratin saumon fruit de mer



Chili con carne

Riz semi-complet de camargue bio pilaf



Fourme d'ambert bio



Gouda bio portion



Compote poire bio



Fruits secs



Menu conseillé



Bio



Local



Végétarien



Fait Maison



Bio Local



Mme Chaupin

COLLEGE J.-L. TRINTIGNANT
Gestionnaire
30700 UZES