



LUNDI 04/05

Pois chiches bio



Salade de lentilles

Coeur de ble aux fruits de mer

Steak fromager

Filet hoki msc meuniere

Petits pois etuves

Haricots verts bio



Faisselle

Yaourt sucre

Pomme bio



Bio pain raspaillou (400g)



MARDI 05/05

Menu du Chef

Betteraves en des

Brocolis en salade

Chou fleur en salade

Sauce bolognaise de pois

Dahl de lentilles (inde)

Pates papillons semi-complets bio



Bio emmental



Vache qui rit

Cocktail 4 fruits sirop léger

Compote pomme bio



Bio pain raspaillou (400g)



JEUDI 07/05

Tartine bio roquefort noix miel



Feuille hot dog

Saute de boeuf a la provençale

Filet de merlu du cap vapeur

Puree de carottes

Legumes rotis au four 2

Yaourt a la fraise bio



Yaourt citron bio



Pomme bio

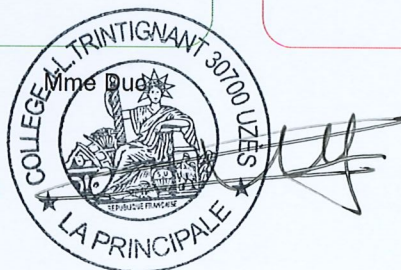


Bio pain raspaillou (400g)



VENDREDI 08/05

Féié





LUNDI 11/05

Menu du Chef

Champignons crus sauce ail ciboulette

Salade batavia

Carottes râpées bio persillade



Blanquette de haricots blancs du chef



Fajitas aux haricots rouges maison jlt



Riz pilaf de camargue



Yaourt brasse aux fruits bio



Yaourt sucre

Tarte aux pommes

Doony's

Bio pain raspaillou (400g)



MARDI 12/05

Salade mexicaine

Salade de cereales & tomates



Taboule

Colin msc a la graine de moutarde

Saucisse /merguez s

Courgette monegasque

Edam bio



Gruyere aoc quart de meule bio



Pomelos bio

Pomme bio



Bio pain raspaillou (400g)



JEUDI 14/05

Férialé

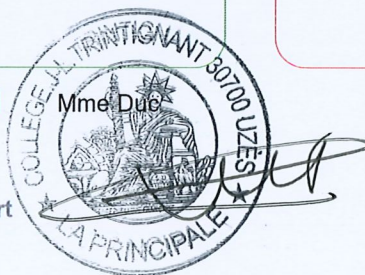
VENDREDI 15/05

Férialé

Menu conseillé Bio Local Végétarien

Bio Local Fait Maison

*Assaisonnement à part



Mme Chaupin
Secrétaire Générale EPLE
Adjointe-Gestionnaire
Collège J-L Trintignant
Tél : 04.66.02.93.20








LUNDI 18/05

Menus élaborés

- Carottes râpées
- Concombre à la crème
- Salade asiatique
- Saute de boeuf au caramel 
- Sauce bolognaise de pois 2  
- Spaghetti
- Pave d'affinois
- Brie bio à la coupe 
- Compote poire bio 
- Compotes assorties 
- Bio pain raspaillou  










MARDI 19/05

par les collégiens

- Feuillete chèvre
- Tarte aux légumes
- Crepes au fromage
- Steack hache frais vbf
- Blanquette de poissons msc
- Courgette au basilic
- Haricots plats mexicain
- Fromage blanc bio 
- Yaourt à boire aux fruits
- Bio fraises 
- Pomme bio 
- Bio pain raspaillou  












JEUDI 21/05

D'Uzes

- Concombre mozzarella redounet
- Salade composée bio 
- Bio salade verte 
- Fajitas aux haricots rouges maison 2  
- Tajine de pois chiches aux petits légumes  
- Semoule couscous semi-complet bio 
- Gouda bio portion 
- Saint nectaire à la coupe
- Liegeois chocolat nova
- Salade de fruits bio 

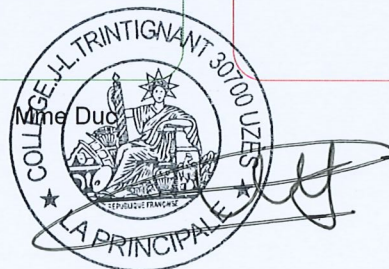
VENDREDI 22/05

Lou Redounet

- Salade de pâtes norvégienne
- Pois chiches bio aux épices  
- Lentilles corail bio en salade  
- Emince boeuf thai 
- Dos de colin msc à l'indienne 2
- Carottes bio au cumin 
- Yaourt brasse aux fruits bio 
- Lassi mangue 
- Cerise burlat
- Pomme bio 
- Bio pain raspaillou  

 Menu conseillé  Bio  Local  Végétarien  Fait Maison  Aide UE à destination des écoles

 Bio Local  Fait Maison *Assaisonnement à part



Mme Chaupin

Secrétaire Générale EPLE
Adjointe-Gestionnaire
Collège J.L. Trintignant
Tél : 04.66.02.93.20