

Menu de la semaine du 17/06 au 21/06/2024

Lundi 17

Entrée

 TOMATES AUX
DES DE BREBIS 
 RILLETTE DE THON ET CRUDITES 
 BETTERAVES

Plat

 CHIPOLATAS (PORC) 
 PATES MEXICAINES 

 PUREE MOUSSELINE

Fromage

 TOMME CATALANE* 
 EMMENTAL* 

Dessert

 LIEGEOIS AU CHOCOLAT 
GATEAU BASQUE

Mardi 18

Entrée

 SALADE LATINO 
BEIGNETS DE CALAMARS
ET CITRON

Plat

 COLOMBO DE POULET 
FILET DE DORADE (POISSON)
SAUCE BRESILIENNE

 RIZ PILAF 

Fromage

 PETITS SUISSES NATURES* 
 VACHE QUI RIT*

Dessert

 FRUITS DE SAISON* 

Jeudi 20

Entrée

 MELON 
 SALADE 
GARNITURE AUX OIGNONS FRITS
PASTEGUE 

Plat

DOS DE COLIN (POISSON)
SAUCE AU PESTO ROUGE 
BOEUF FACON GARDIANE 

 PENNE REGATE AU BEURRE 
AVEC FROMAGE

Fromage

 YAOURT A LA VANILLE 
 YAOURT A LA FRAMBOISE 

Dessert

SALADE DE FRUITS
 FRAISES 

Vendredi 21

MENU AFRICAIN

Entrée

CHAKALAKA AFRICAIN 
(TOMATES/POIVRONS/HARICOTS
ROUGES/CORIANDRE/CURRY)
AVOCAT 
SARDINE A L'HUILE
ET AU CITRON
Plat

CURRY DE POULET 
AUX AUBERGINES
COUSCOUS 

 SEMOULE 

Fromage

 FROMAGE BLANC* 

Dessert

ANANAS 
 FRUIT DE SAISON* 



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Réalisation en cuisine à partir d'ingrédients bruts ou peu transformés