
















**Collège
René FORGUES**

MENU

SEMAINE du 15 octobre 2018 au 19 octobre 2018

« PLAT FAIT MAISON  » - * PRODUIT BIO 

<p>Lundi</p>	<p>BUFFET FROID (Salade composée-maïs-œuf dur-macédoine-betteraves-)</p> <p>Sauté canard aux olives BIO   / Escalope de dinde</p> <p>Epinards à la crème / Riz</p> <p>Paris Brest / Framboises sucrées  / Yaourt</p>
<p>Mardi</p>	<p>BUFFET FROID (Maquereaux-salade composée-tomates-salade de perle (maïs,gésiers,tomate, concombre)</p> <p>Cuisse de poulet / Poivrons grillés BIO  </p> <p>Haricots blancs  / Petit salé</p> <p>Yaourt BIO  / Fromage blanc  / Compote aux pommes d'Amour</p>
<p>Jeudi</p>	<p>BUFFET FROID (Tomates – salade – radis – sardine - pastèque)</p> <p>Poisson frais  / Poisson aux amandes </p> <p>Pâtes au beurre / Poêlée d'autrefois</p> <p>Tropézienne / Crème dessert / Flamby / Yaourt</p>
<p>Vendredi</p>	<p>BUFFET FROID (Salade composée – carottes – champignons (ciboulette, crème fraîche, citron))</p> <p>Saucisse confite / Boulettes de bœuf </p> <p>Gratin de chou-fleur   / Pois chiches</p> <p>Ananas / Crumble aux pommes  / Yaourt vanille BIO </p>

Le Principal,

Le Gestionnaire,

A.D'HERVE

D. SALINAS