











































































 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Certifié AB
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 Plat végétarien
 * = Plat avec du porc
 Plat sans viande


Menu Collège
 DU 11/05/2020 AU 15/05/2020
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 11	mardi 12		jeudi 14	vendredi 15
 ENTRÉES	1  Salade western (circuit-court)  2  Salade de cocos en persillade  3  Surimi mayonnaise	1  Radis beurre (circuit-court) 2  Coeur de laitue (circuit-court) 3  Pâté croute* (circuit-court)		1  Betteraves rouges à la ciboulette  2  Salade haricots verts vinaigrette balsamique  3  Crème de foie*	1  Tomate 2  Chou chinois vinaigrette au miel(circuit-court)  3  Salami*
 PLATS	1  Emincé de poulet au citron (circuit-court)  2  Nugget's de blé (circuit-court) 3	1  Lieu au pain d'épice/pomme noisettes(plat complet)  2  Gât.foie volaille/quenelle (plat complet)(circ-court) 		1  Boeuf aigre douce (circuit-court)  2  Duo de poisson blanc à l'oriental 	1  Omelette nature  2  Boulette d'agneau à l'africaine 
 Accompagnement	1  Flan de courgettes (circuit-court)  2  Coquillettes 			1  Semoule  2  Champignons à la crème d'ail 	1  Petit pois au jus  2  Riz 
 LAITAGES	1  Petit vougeot à la coupe 2  Petit suisse nature 3  Fromage enveloppé	1 Yaourt aromatisé 2 Samos 3 Maroilles à la coupe		1  Mimolette à la coupe 2  Petit suisse aromatisé 3  Fromage enveloppé	1  Crème de gruyère 2  Yaourt panier fruits mixés 3  Fromage enveloppé
 DESSERTS	1  Fruit (selon arrivage) 2  Pomme (circuit-court) 3  Glace coupe liégeoise au chocolat	1  Compote de pommes (circuit-court)  2  Panaché fruits au sirop 3  Crêpe sucrée		1  Fraises (sous réserve) 2  Poire 3  Eclair à la vanille	1  Moëlleux aux framboises  2  Liégeois aux fruits 3  Ananas frais

