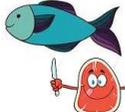


 Elaboré et/ou cuisiné sur place  
 Produit issu de la filière bio  
 Origine de nos viandes  
 Plat végétarien  
 \* = Plat avec du porc  
 Plat sans viande

  
**Menu Collège**  
 DU 25/05/2020 AU 29/05/2020  
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

**Menu mange avec les mains**

	lundi 25	mardi 26		jeudi 28	vendredi 29
 <b>ENTRÉES</b>	1  Salade de tortis à la niçoise  2  Salade de perles aux 3 couleurs  3  Concombre à la crème citronnée(circuit-court) 	1  Tomate cerise 2  Melon 3  Carottes batonnet et sa crème ciboulette		1  Salade multi-feuille (circuit-court) 2  Pastèque 3  Radis beurre (circuit-court)	1  Salade de blé   2  Salade de légumineuse  3  Salade piémontaise* (circuit-court) 
 <b>PLATS</b>	1  Lieu tomate et basilic(circuit-court)  2  Sauté de volaille aux olives(circuit-court)  3	1  Grignotte de poulet au jus 2  Beignet de poisson (circuit-court)		1  Gratin de macaronis printanier(plat complet)  2  Coquillettes au jambon de dinde(plat complet)  3  Poisson pané (circuit-court)	1  Boule de veau à la milanaise  2  Poisson doré au beurre (circuit-court)
 <b>Accompagnement</b>	1  Haricots verts en persillade 2  Semoule	1  Pommes grenaille (circuit-court)		1  Chou-fleur 2  Riz	1  Chou-fleur 2  Riz
 <b>LAITAGES</b>	1 Coulommier à la coupe 2 Frulos 3 Fromage enveloppé	1 Carré Président 2 Emmental à la coupe 3 Yaourt à boire à la fraise		1 Petit suisse nature 2 Rondelé aux noix 3 Munster à la coupe	1 Saint paulin à la coupe 2 Yaourt nature 3 Fromage enveloppé
 <b>DESSERTS</b>	1 Fruit (selon arrivage) 2 Poire 3 Cookies	1 Glace batonnet à la vanille 2 Roulé chocobar (circuit-court)  3 Nectarine		1 Ananas au sirop 2 Oreillons d'abricots au sirop 3 Eclair au chocolat	1 Fraises (sous réserve) 2 Pomme (circuit-court) 3 Doony's au sucre (circuit-court)