

MANGE ÉQUILIBRÉ AVEC LES HÉROS DE



ET RETROUVE LEURS AVENTURES SUR:  
WWW.APRES-RESTAURATION.COM

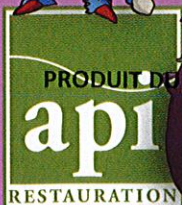
# Collège St François d'Assise - Aubenas

Semaine du 09 AU 13 JANVIER 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE DE CHOU FLEUR PERSILLÉE	HARCIOTS BEURRE EN VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET CROUTONS	CROISSILLON AU FROMAGE	LANIERES DE BETTERAVE EN VINAIGRETTE
salade verte	pamplemousse	salade composée	salade verte	pizza blanche
croissillon au fromage	pois chiche/thon	poireaux vinaigrette	paté en croute	salade verte
macédoine de legumes	pizza	jambon beurre	quiche au fromage	salade coleslaw
CARBONNADE FLAMANDE BIO	sauté de porc aux olives	panini ardéchois	FILET DE CABILLAUD	PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES
carottes sautées	couscous de poisson	x	pate a la carbonara	cordons bleus
RIZ BIO	brocolis au beurre	frites	EPINARDS A LA CREME	LENTILLES DE PAYS
pilon de poulet marinés	semoule couscous		tortis	salsifis a la crème
SAINT NECTAIRE	VACHE QUI RIT	tartare	YAOURT NATURE	CAMEMBERT
tome	fromage blanc	emmental	petit leoncel	gouda
yaourt nature	camembert	pointe de brie	cantal	chanteneige
samos	bleu	yaourt nature	tomme blanche	fromage blanc
COMPOTE BIO	FLAN VANILLE	GATEAU ROULE MAISON A LA CONFITURE	POIRE	POMME JAUNE DOUCE BIO
fruit de saison	donuts	liégeois chocolat	quatre quart et pate a tartiner	compote de fruit
yaourt au fruit	compote poire	fruit de saison	crème dessert vanille	patisserie
fruit de saison	fruit de saison	yaourt aromatisé	fruit de saison	fruit de saison

LE CHEF JEAN-MARIE ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Menus susceptibles de modification selon les approvisionnements et pouvant contenir des produits ou substances allergènes.  
Pour tout renseignement, veuillez vous rapprocher du chef-gérant.



PRODUIT DE TERROIR

PRODUIT BIO

CHRONIQUE CULINAIRE

A Chacun ses Envies