

MENU DU COLLÈGE GASPARD DES MONTAGNES

Semaine N°41/2021 : 11 au 15 Octobre 2021

DATE	APPROVISIONNEMENT FABRICATION	SAISON	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	DÉJEUNER		DÎNER		SAISON	FAIT MAISON	LOCAL	BIO
LUNDI 11 OCTOBRE 2021		*				SALADE VERTE – CROUTONS- NOIX		TOMATE - CONCOMBRE VINAIGRETTE		*			
		*				ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME		ROSBEEF		*			
		*		*		CAROTTES CURCUMA		POMME DE TERRE RÖSTI					
						FROMAGE		FROMAGE					
						BEIGNET CHOCOLAT OU FRAMBOISE		COMPOTE					
MARDI 12 OCTOBRE 2021		*				CÈLERI RÉMOULADE		SOUPE DE LÉGUMES		*			
		*				BŒUF STROGANOFF		POISSON MEUNIÈRE					
		*				RIZ		HARICOTS VERTS AU BEURRE		*		*	
						YAOURT		FROMAGE					
						FRUIT		FRUIT					
MERCREDI 13 OCTOBRE 2021		*				MACÉDOINE DE LÉGUMES THON		CERVELAS CORNICHON					
						RAVIOLI AU GRATIN		CUISSE DE POULET		*			
						FROMAGE		FLAGEOLETS		*			
								LIÉGEOIS					
						FRUIT		FRUIT					
JEUDI 14 OCTOBRE 2021		*				CAROTTES RÂPÉES		SALADE VERTE					
		*				FILET DE PERCHE AU BEURRE		CROQUE-MONSIEUR					
		*				COURGETTES GRATINÉES		FROMAGE					
						YAOURT NATURE		TARTE ABRICOT					
						COMPOTE							
VENDREDI 15 OCTOBRE 2021						MENU VÉGÉTARIEN							
						FEUILLETÉ DU PÊCHEUR							
						STEAK FROMAGER							
		*				LENTILLES À LA MAROCAINE							
						FROMAGE							
						FRUIT							

LA PRINCIPALE,
Sylvie MOUZEYAR



LA GESTIONNAIRE,
Annie FLEURY



LA CHEFFE DE CUISINE,
Laurence PILUDU