

MENU DU COLLÈGE GASPARD DES MONTAGNES

Semaine N°42/2021 : 18 AU 22 Octobre 2021

DATE	APPROVISIONNEMENT FABRICATION	SAISON	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	DÉJEUNER		DÎNER		SAISON	FAIT MAISON	LOCAL	BIO
LUNDI 18 OCTOBRE 2021			*			CAROTTES RÂPÉES		SALADE VERTE					
			*	*		CUISSE DE POULET		QUICHE LORRAINE		*			
						PURÉE		YAOURT AROMATISÉ					
						YAOURT NATURE		BEIGNET CHOCOLAT OU FRAMBOISE					
						SALADE DE FRUIT							
MARDI 19 OCTOBRE 2021			*			CRUDITÉS VARIÉES		POIREAU EN SALADE					
			*			SAUTÉ DE VEAU MARENGO		CORDON BLEU					
			*		*	HARICOTS VERTS		LENTILLES AU JUS		*			
						FROMAGE		FROMAGE					
						GÂTEAU BASQUE		FRUIT					
MERCREDI 20 OCTOBRE 2021						MENU VÉGÉTARIEN							
			*			CÈLERI RÉMOULADE		CONCOMBRE BULGARE		*			
						SPAGHETTI		ESCALOPE DE DINDE AU JUS		*			
			*			ÉGRENÉ VÉGÉTAL BOLOGNAISE		CHOUX FLEURS PERSILLÉS		*	*		
						GRUYÈRE RÂPÉ		FROMAGE					
						FRUIT		RIZ AU LAIT		*			
JEUDI 21 OCTOBRE 2021						SAUCISSON		RADIS BEURRE					
						POISSON PANÉ		MERGUEZ					
			*		*	RATATOUILLE /RIZ		SEMOULE		*			
			*			FLAN VANILLE OU CHOCOLAT		YAOURT AUX FRUITS					
						FRUIT		FRUIT					
VENDREDI 22 OCTOBRE 2021			*			TOMATE ET MAÏS EN SALADE							
			*			STEAK HACHÉ KETCHUP							
						FRITES							
						FROMAGE							
						COMPOTE							

LA PRINCIPALE,
Sylvie MOUZEYAR

LA GESTIONNAIRE,
Annie FLEURY

LA CHEFFE DE CUISINE,
Laurence PILUDU

