

MENU DU COLLÈGE GASPARD DES MONTAGNES



Semaine N°50/2021 : 13 au 17 Décembre 2021

DATE	APPROVISIONNEMENT FABRICATION	SAISON	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	DÉJEUNER		DÎNER		SAISON	FAIT MAISON	LOCAL	BIO
LUNDI 13 DÉCEMBRE 2021					*	SAUCISSON - CORNICHON		TOMATES					
				*	*	BŒUF PROVENÇALE		WING DE POULET TEX MEX					
			*	*	*	PÂTE AU BEURRE		HARICOTS VERTS PERSILLÉS		*			
						YAOURT NATURE		FROMAGE					
						COMPOTE		FRUIT					
MARDI 14 DÉCEMBRE 2021						SALADE EXOTIQUE		REPAS DE NOËL (SURPRISE)					
				*		CHIPOLATAS		SALADE VERTE - MAGRET DE CANARD - NOIX - DÉS DE FROMAGE					
						PURÉE		HAMBURGER MAISON					
						FROMAGE		Frites					
						FRUIT		FAISSELLE CRÈME COULIS DE FRUITS ROUGES					
						MYSTÈRE VANILLE							
MERCREDI 15 DÉCEMBRE 2021						<u>MENU VÉGÉTARIEN</u>		CÈLERI RÉMOULADE		*			
						CRUDITÉS VARIÉES		VEAU MARENGO		*			
			*			FLAN DE LÉGUMES		BOULGOUR		*			
			*			LENTILLES AU JUS		FROMAGE					
						FROMAGE		FRUIT					
						BEIGNET CHOCOLAT							
JEUDI 16 DÉCEMBRE 2021						BALLOTINE DE CANARD - FOIE GRAS - MOUSSE DE CANARD - JAMBON SEC		MAÏS – ASPERGES		*			
			*	*		PAVÉ DE DINDE FIGUE MIEL OU FORESTIÈRE		ESCALOPE VIENNOISE					
						POMMES DE TERRE RISSOLÉES		COURGETTE AU GRATIN		*			
						FROMAGE		YAOURT					
						SAPIN DE NOËL CHOCOLAT		FRUIT					
						CLÉMENTINE PAPILLOTE ICE-TEA							
VENDREDI 17 DÉCEMBRE 2021						FEUILLETÉ DE VOLAILLE							
						CORDON BLEU							
			*			POÊLÉE DE LÉGUMES							
						FROMAGE							
						FRUIT							

LA PRINCIPALE,
Sylvie MOUZEYAR



LA GESTIONNAIRE,
Annie FLEURY



LA CHEFFE DE CUISINE,
Laurence PILUDU