

MENU DU COLLÈGE GASPARD DES MONTAGNES

Semaine N°03/2022 : 17 au 21 janvier 2022

DATE	APPROVISIONNEMENT FABRICATION	SAISON	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	DÉJEUNER		DÎNER		SAISON	FAIT MAISON	LOCAL	BIO
LUNDI 17 JANVIER 2022						CRUDITÉS VARIÉES		CÈLERI RÉMOULADE		*			
		*	*			GRILLADE DE PORC AU JUS		CORDON BLEU					
		*				FLAGEOLETS AUX ÉPICES		POÊLÉE DE LÉGUMES		*			
						FROMAGE		FROMAGE					
		*				CHOUX CHANTILLY		FRUIT		*			
MARDI 18 JANVIER 2022						FEUILLETÉ À LA VIANDE		TOMATE VINAIGRETTE					
		*				GRATIN DE POISSON		ROSBEEF		*	*		
		*				CAROTTES CURRY CRÈME		POMME DE TERRE AU FOUR		*			
						FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON		FROMAGE					
						FRUIT		COMPOTE					
MERCREDI 19 JANVIER 2022		*				CONCOMBRE À LA CRÈME		SALADE DE RIZ		*			
		*				CUISSE DE POULET		MERGUEZ					
		*				EBLY		PURÉE DE BROCOLIS		*			
						FROMAGE		YAOURT AROMATISÉ					
		*				PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES		FRUIT					
JEUDI 20 JANVIER 2022						MENU VÉGÉTARIEN							
		*				SALADE DE LENTILLES		MAÏS ET ASPERGES EN VINAIGRETTE		*			
						STEAK FROMAGER		PIZZA AU FROMAGE		*			
		*				HARICOTS VERTS PERSILLÉS		LIÉGEOIS					
						YAOURT AUX FRUITS		FRUIT					
						FRUIT							
VENDREDI 21 JANVIER 2022		*				BETTERAVES ROUGES							
		*				SAUTÉ DE VEAU AU CHORIZO							
		*				PÂTE AU BEURRE							
						FROMAGE							
						FRUIT							

LA PRINCIPALE,
Sylvie MOUZEYAR

LA GESTIONNAIRE,
Annie FLEURY

LA CHEFFE DE CUISINE,
Laurence PILUDU

