

# MENU DU COLLÈGE GASPARD DES MONTAGNES

Semaine N°20/2022 : 16 au 20 Mai 2022

DATE	APPROVISIONNEMENT FABRICATION	SAISON	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	DÉJEUNER	DÎNER	SAISON	FAIT MAISON	LOCAL	BIO
LUNDI 16 MAI 2022			*			SALADE DE POMME DE TERRE	CONCOMBRE À LA CRÈME		*		
			*	*		GRILLADE DE PORC	CUISSE DE POULET RÔTI				
			*			HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PÂTES AU GRATIN		*		
						YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE				
						SALADE DE FRUITS	FRUITS ROUGES AU SUCRE				
MARDI 17 MAI 2022						SALADE VERTE – CROÛTONS - NOIX	ASPERGES MAYONNAISE		*		
			*			SAUTÉ DE VEAU AU CIDRE	MERGUEZ			*	
			*			EBLY	SEMOULE ET PETITS LÉGUMES		*		
						FROMAGE	FROMAGE				
						COMPOTE	FRUIT				
MERCREDI 18 MAI 2022						CŒUR DE PALMIER - TOMATE EN VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE				
			*			DOS DE MERLU AU BEURRE CITRONNÉ	ESCALOPE VIENNOISE				
			*			BROCOLIS	RIZ AU CURRY		*		
			*			CRÈME BRULÉE	YAOURT AUX FRUITS				
						FRUIT	ANANAS				
JEUDI 19 MAI 2022						<b><u>MENU VÉGÉTARIEN</u></b>	SALADE VERTE - CROUTONS				
						CRUDITÉS VARIÉES	PIZZA AU FROMAGE		*		
			*			DAHL DE LENTILLES	LIÉGEOIS CHOCOLAT				
			*			FLAN DE COURGETTES	LITCHIS AU SIROP				
						YAOURT					
						BISCUIT					
VENDREDI 20 MAI 2022						SALADE DE MAÏS - BETTERAVES ROUGES					
						SPAGHETTI BOLOGNAISE					
						GRUYÈRE RÂPÉ					
			*			MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT OU FRUITS ROUGES					

LA PRINCIPALE,  
Sylvie MOUZAYAR



LA GESTIONNAIRE,  
Annie FLEURY



LA CHEFFE DE CUISINE,  
Laurence PILUDU

