

MENU DU COLLÈGE GASPARD DES MONTAGNES

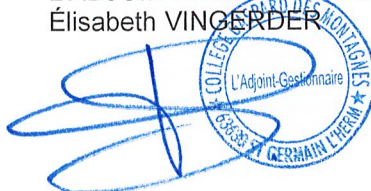
Semaine N°38/2022 : 19 au 23 Septembre 2022

DATE	APPROVISIONNEMENT FABRICATION	SAISON	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	DÉJEUNER	DÎNER	BIO	LOCAL	FAIT MAISON	SAISON
LUNDI 19 SEPTEMBRE 2022						MENU VÉGÉTARIEN	SALADE DE PÂTES				
						TOMATES VINAIGRETTE	PILON DE POULET				
						TORTELLINI RICOTTA	HARICOTS VERTS				
						ÉPINARD	FROMAGE				
						YAOURT MIXÉ	FRUIT				
						SALADE DE FRUIT ET BISCUIT					
MARDI 20 SEPTEMBRE 2022						CRÊPE AU FROMAGE	SALADE – MAÏS – CONCOMBRE				
						ÉMINCÉ DE PORC AU CURRY	CROQUE-MONSIEUR				
						CAROTTES PERSILLÉES	CRÈME DESSERT CHOCOLAT				
						FLAN CAMEL	BISCUIT				
						FRUIT					
MERCREDI 21 SEPTEMBRE 2022						LENTILLES EN SALADE	BETTERAVES ROUGES				
						CORDON BLEU	ROSBEEF				
						RIZ – RATATOUILLE	FRITES AU FOUR				
						FROMAGE	YAOURT				
						FRUIT	FRUIT				
JEUDI 22 SEPTEMBRE 2022						CRUDITÉS VARIÉS	MELON				
						BŒUF PROVENÇALE	BLANC DE DINDE CORNICHONS				
						PÂTE AU BEURRE	COURGETTES AU GRATIN				
						YAOURT	FROMAGE				
						COMPOTE	GLACE				
VENDREDI 23 SEPTEMBRE 2022						SALADE VERTE – NOIX					
						FILET DE POISSON CITRON BASILIC					
						POMMES DE TERRE SAUTÉES					
						FROMAGE					
						TARTE AUX POMMES					

LA PRINCIPALE,
Sylvie MOUZEYAR



L'ADJOINTE GESTIONNAIRE,
Élisabeth VINGERDER



LA CHEFFE DE CUISINE,
Laurence PILUDU

