

MENU DU COLLÈGE GASPARD DES MONTAGNES

Semaine N°04/2023 : 23 AU 27 JANVIER 2023

DATE	APPROVISIONNEMENT FABRICATION	SAISON	FAIT MAISON	LOCAL	BIO	DÉJEUNER		DÎNER		SAISON	FAIT MAISON	LOCAL	BIO
LUNDI 23 JANVIER 2023						SAUCISSON		SALADE VERTE ET NOIX					
						BRANDADE DE MORUE		SAUTÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS					
						YAOURT		CAROTTES PERSILLÉES					
						FRUIT		FROMAGE					
								CRÈME DESSERT					
MARDI 24 JANVIER 2023						ENDIVES MIMOSA		SALADE DE POMMES DE TERRE THON ET SURIMI					
						NAVARIN D'AGNEAU ET SES LÉGUMES		HARICOTS VERTS					
						FROMAGE		FROMAGE BLANC					
						CRÈME BRULÉE		FRUIT					
MERCREDI 25 JANVIER 2023						MACÉDOINE		SALADE DE PÂTES					
						RAVIOLIS GRATINÉS		CORDON BLEU					
						PETITS SUISSES		PURÉE DE PANAIS					
						FRUIT ET BISCUIT		FROMAGE					
								FRUIT					
JEUDI 26 JANVIER 2023						CAROTTES RÂPÉES		SALADE VERTE – AVOCAT – MAÏS					
						POULET BASQUAISE		QUICHE LARDONS CHAMPIGNONS					
						CHOU ROMANESCO		YAOURT					
						FROMAGE PORTION		POMME CUITE					
						GÂTEAU MAISON							
VENDREDI 27 JANVIER 2023						MENU VÉGÉTARIEN							
						BETTERAVES ROUGES							
						GRATIN DE CROZET SAUCE BEAUFORT							
						FROMAGE BLANC							
						FRUIT							

LA PRINCIPALE,
Sylvie MOUZEYAR



LA GESTIONNAIRE,
Élisabeth VINGERDER



LE CHEF DE CUISINE,
Maxime CHESSE

