




Collège Jane DIEULAFOY

Menus du **23 JANVIER** au **27 JANVIER**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI Végétarien
<u>Entrée</u>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Soupe ❖ Champignon à la grecque ❖ Endives noix bleu 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Soupe ❖ Pana cotta betterave ❖ Cake courgette féta 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Samoussas ❖ Nems ❖ Salade chinoise 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Soupe ❖ Salade de pois chiche ❖ Salade de fèves
<u>Plat</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Poisson Fich and chips ▪ Poisson blanc 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saucisse ▪ Moules 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Porc caramel ▪ Poisson sauce thaï 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pâtes
	<ul style="list-style-type: none"> • Gratin de chou-fleur • Carottes/salsifis 	<ul style="list-style-type: none"> • Frites • Tomates provençales 	<ul style="list-style-type: none"> • Riz cantonais • Légumes asiatique 	<ul style="list-style-type: none"> • Sauce tomate OU • Sauce fromagère OU • Sauce pesto
<u>Dessert</u>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fruits ➤ Biscuits 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fromage blanc ➤ Pain de miel 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Salade de fruits ➤ Biscuits nougatine 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fromages ➤ Compote
<u>Autres</u>				

Toutes les vinaigrettes sont réalisées sur place avec de l'huile de colza de MONTBRUN LAURAGAIS.

Pain de campagne artisanal du lundi au jeudi – pain bio le vendredi – provenance LAUNAC



Jeudi



Nouvel an chinois

