



Collège Jane DIEULAFOY

Menus du **15 JANVIER** au **19 JANVIER**

IMPORTANT Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons, des arrivages ou de l'organisation de la Cuisine.

	LUNDI végétarien	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
Entrée	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Tarte ratatouille ❖ Tarte aux légumes ❖ Salade verte / croutons 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Soupe de légumes ❖ Tartine poivrons grillés / chorizo ❖ Carotte râpée 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Salade roquette ❖ Céleri / fromage blanc ❖ Concombre / menthe 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Tomates ❖ Salade verte / fromage ❖ Choux rouge / pomme
Plat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Couscous végétal 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saucisse ▪ Poisson meunière 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Poulet de Fourquevaux 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nuggets de poisson ▪ Saumon sauce vierge
		<ul style="list-style-type: none"> • Aligot • Endives braisées 	<ul style="list-style-type: none"> • Haricot vert • Panais 	<ul style="list-style-type: none"> • Purée maison • Poêlée de champignons
Dessert	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Crème dessert chocolat ➤ Crème dessert vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Biscuits 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Far Breton ➤ Gâteau à la citrouille « fait maison » 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Petit suisse
Autres				



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

Pain bio du lundi au vendredi – provenance LAUNAC