



Collège Jane DIEULAFOY

Menus du **22 JANVIER** au **26 JANVIER**

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Radis / beurre ❖ Salade niçoise ❖ Tarte à l'oignon 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Soupe aux vermicelles 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Salade verte ❖ Crudités ❖ Soupe de légumes 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Pana cotta à la betterave ❖ Salade de boulgour ❖ Soupe aux vermicelles
Plat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sauté de porc / pêches ▪ Poisson pané 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Escalope de dinde panée « fait maison » ▪ Filet de truite 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Raclette 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Brochette de dinde ▪ Cœur de canard
	<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchis • Fond d'artichauts 	<ul style="list-style-type: none"> • Poêlée légumes • Purée de patate douce 		<ul style="list-style-type: none"> • Gratin de chou fleur / lait de coco / curry / citron • Poêlée de champignons
Dessert	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fromages ➤ Biscuits 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Iles flottantes ➤ Riz au lait 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Compotes ➤ Fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yaourts BIO ➤ Fruits
Autres				



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

Pain bio du lundi au vendredi – provenance LAUNAC