



# Collège Jane DIEULAFOY

Menus du **26 FEVRIER** au **01 MARS**

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Entrée</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Macédoine de légumes</li> <li>❖ Haricot vert en salade</li> <li>❖ Salade verte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Salade de pâtes</li> <li>❖ Thon à la catalane</li> <li>❖ Maquereaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Nems au poulet</li> <li>❖ Nems aux légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Salade de lentille</li> <li>❖ Fèves en salade</li> <li>❖ Salade de pois chiche</li> </ul>
<u>Plat</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Poisson cheddar</li> <li>▪ Poisson sauce Italiano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Foie de veau</li> <li>▪ Poisson meunière</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Porc au caramel</li> <li>▪ Poisson sweetchili</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cuisse de poulet</li> <li>▪ Poisson frais</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâte</li> <li>• Blettes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Purée de carotte « maison »</li> <li>• Choux Romanesco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riz Thaï</li> <li>• Poêlée Asiatique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choux fleurs</li> <li>• Brocolis à la crème</li> </ul>
<u>Dessert</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Compote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Fromage</li> <li>➤ Biscuits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salade de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yaourts fermier</li> </ul>
<u>Autres</u>				

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

Pain bio du lundi au vendredi – provenance LAUNAC

