



## Semaine du 12 au 16 février 2024

|  | MIDI   | SOIR   |
|---|--|--|
| <p><b>LUNDI</b></p> <p>Pain bio midi et soir</p>                                  | <p>Jambon cru</p> <p>Paëlla au poisson </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>   | <p>Lentilles au cervelas </p> <p>Cuisse de pintadeau</p> <p>Poêlée de panais et butternut </p> <p></p> <p>Fromage</p> <p>Banane au chocolat</p> |
| <p><b>MARDI</b></p>   | <p>Salade de pâtes au surimi ou thon </p> <p>Pot au feu </p> <p>Fromage</p> <p>Salade de clémentines </p>  | <p>Carottes râpées</p> <p>Veau marengo </p> <p>Ratatouille et pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits au sirop</p>  |
| <p><b>MERCREDI</b></p>  | <p>REPAS INDIEN</p> <p>Soupe de maïs </p> <p>Curry de patates douces, lentilles et pois chiche </p> <p>Naan au fromage </p> <p>Fromage</p> <p>Petits pots indiens </p> | <p>Betteraves rouges</p> <p>Lasagnes de bœuf </p> <p>Yaourt</p> <p>Chausson aux pommes </p>  |
| <p><b>JEUDI</b></p>   | <p>Salade de blé aux petits légumes </p> <p>Sauté de dinde aux champignons </p> <p>Chou-fleur persillade </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>   | <p>Pizza </p> <p>Tajine agneau </p> <p>Semoule</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>   |
| <p><b> VENDREDI</b></p>   | <p>Salade verte aux croustons</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Spaghettis sauce tomate</p> <p>Fromage portion</p> <p>Salade de fruits </p>  |   |



: produit biologique



: produit local



: fait maison



: Label Rouge

sous réserve d'approvisionnement - La liste des produits bio et locaux n'est pas exhaustive... cela dépend des approvisionnements et de la météo. Le Comté et le Morbier sont des produits locaux.

Des produits ou substances allergènes peuvent être utilisés dans les plats servis au service de restauration du collège, la liste est affichée au self