



Semaine du 4 au 8 mars 2024

	MIDI	SOIR
LUNDI Pain bio midi et soir	Salade verte Moules Frites Fromage portion Fruits au sirop	Samoussa Steak haché Petits pois carottes Fromage Fruit
MARDI	Salade de pâtes au pesto et feta  Aiguillettes de volaille Haricots plats Fromage Beignet chocolat	Potage de légumes / salade verte Saucisse de Morteau  Pommes vapeur cancoillotte  Fromage blanc  Fruit
MERCREDI	Bruschetta mozzarella  Croustillant au fromage  Gratin de courgettes  Fromage Fruit	Salade d'endives Filet de poisson sauce homardine Riz Fromage Eclair au chocolat
JEUDI	Concombre Bœuf bourguignon  Polenta  Fromage Iles flottantes	Salade sombrero  Pillons de poulet tex mex Enchiladas de butternut  Fromage Fruit
VENDREDI	Salade pois-chiche / salade de haricots blancs Nuggets de poisson Carottes persillées  Yaourt  Fruit	Méfiez-vous des « ON M'A DIT » car, un jour, un Muet a dit à un Sourd qu'un Aveugle le regardait.



: produit biologique



: produit local



: fait maison



: Label Rouge



: appellation d'origine protégée



: indication géographique protégée



: pêche durable MSC



: Ferme labelisée Haute Valeur Environnementale



: label bleu blanc coeur

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