



## Semaine du 11 au 15 mars 2023

	MIDI	SOIR
<b>LUNDI</b>  Pain bio midi et soir	Salade verte aux croustons Cuisse de poulet Pommes sautées Fromage Mousse chocolat ou citron	Salade de pâtes  Chipolatas Purée de chou-fleur Fromage Fruit
<b>MARDI</b>	Cake au jambon  Palette à la diable Epinards / haricots verts Fromage ou fromage blanc Fruit	Salade d'endives emmental noix Bouillabaisse  Pommes de terre Fromage Crème dessert
<b>MERCREDI</b>	Coleslaw  / salade chinoise  Paëlla végétarienne  / cassolette de la mer Fromage Panna cotta / Crème renversée	Salade composée Cuisse de canette Pâtes et légumes glacés  Fromage Framboisier 
<b>JEUDI</b>	Betteraves rouges / chou-fleur en salade Filet de poisson meunière Purée / pâtes Fromage Pomme au four farcie de fruits secs 	Salade de riz  Sauté de dinde  Printanière de légumes Fromage Fruit
<b>VENREDI</b>	Taboulé Rôti de porc  Gratin de blettes  / gratin de brocolis  Fromage Fruit	



: produit biologique



: produit local



: fait maison



: Label Rouge



: appellation d'origine protégée



: indication géographique protégée



: pêche durable MSC



: Ferme labélisée 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