



## Semaine du 18 au 22 Mars 2024

|  | MIDI  | SOIR  |
|---|---|---|
| <b>LUNDI</b><br>Pain bio midi et soir   | Salami / saucisson à l'ail<br>Bœuf bourguignon  <br>Riz / pommes de terre vapeur<br>Yaourt <br>Poire au caramel  / tarte aux fruits  | Salade de lentilles <br>Rôti de dinde<br>Gratin de côtes de blette <br>Fromage<br>Compote biscuit   |
| <b>MARDI</b>  | Friand<br>Escalope viennoise<br>Haricots verts<br>Fromage<br>Fruit  | Salade farandole <br>Escalope de porc<br>Pâtes<br>Fromage<br>Strudel aux pommes    |
| <b>MERCREDI</b>   | Salade César <br>Tartiflette végétarienne <br>Fromage<br>Gâteau basque / tropézienne  | Œuf meurette <br>Couscous de poisson <br>Fromage<br>Fruit   |
| <b>JEUDI</b>  | Salade de riz <br>Aiguillettes de volaille au cidre<br>Petits pois / purée de potiron<br>Fromage<br>Fruit  | <b>REPAS CANADIEN</b><br>Tourte aux pommes de terre <br>Pain de viande <br>Poêlée de fèves au lard <br>Petit suisse<br>Verrine de pommes au sirop d'érable  |
| <b> VENDREDI </b>   | Bâtonnets de légumes <br>Hachis parmentier <br>Fromage<br>Fruits au sirop   |     |

 : 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