



Semaine du 25 au 29 mars 2024

	MIDI	SOIR
<p>LUNDI</p> <p>Pain bio midi et soir</p>	<p>Salade verte / salade composée </p> <p>Rôti de porc </p> <p>Lentilles  / flageolets</p> <p>Fromage</p> <p>Mousse chocolat / mousse caramel</p>	<p>Croissant au jambon </p> <p>Steak à cheval</p> <p>Purée de chou rouge </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>
<p>MARDI</p>	<p>Flammenkuche </p> <p>Sot l'y laisse</p> <p>Carottes / haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Mille feuilles du jardinier </p> <p>Filet de poisson crème de poireaux </p> <p>Gratin de pommes de terre </p> <p>Fromage</p> <p>Flan au caramel et biscuit</p>
<p>MERCREDI</p>	<p>Salade de carottes  / salade de maïs </p> <p>Bar à pâtes</p> <p>Sauce au choix  : champignons ou tomate</p> <p>Fromage</p> <p>Ile flottante / Riz au lait </p>	<p>Salade de mâche au saumon</p> <p>Cassoulet </p> <p>Fromage</p> <p>Fénétra </p>
<p>JEUDI</p>	<p>Champignons à la grecque / sojanade</p> <p>Colombo de poisson </p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade strasbourgeoise </p> <p>Escalope de porc </p> <p>Endives braisées</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>
<p>VENDREDI</p>	<p>Salade de pépinettes  / œuf mayonnaise</p> <p>Steak de jambon sauce tomate</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Fromage</p> <p>Liégeois</p>	<p>SI UN CARRE DE CHOCOLAT C'EST BON POUR LA SANTE... LE RESTE DE LA TABLETTE, C'EST BON POUR LE MORAL, NON ?</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