Menus

du **au**

04-mars **08-mars**

MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Pêche au thon Macédoine de légumes Poireau vinaigrette	Céléris roquefort et moutarde Chiffonnade au surimi Avocat vinaigrette	Salade verte au chèvre chaud	Salade coleslaw au curry Mâche aux pommes Taboulé d'hiver	Toast de Beurre de Sardines Œufs mayonnaise Cornet de jambon à la Russe
Plats	Pâtes à la carbonara Chili con carne maïs Coquillettes Salade verte (frisée)	Blanquette de poisson Poisson du marché Riz safrané Pomme de terre persillées	Escalope de porc au bleu Haricots verts à la tomate	Curry de poulet au lait de coco Brochette tex mex Gratin delégumes façon tartiflette Ratatouille	Blanquette de veau à l'ancienne Piccata de veau Gratin dauphinois Semoule Bio
Produits laitiers	Fromage blanc bio	Fromage à la coupe	Livarot	Gruyère / Boursin ail & fines herbes	Pots de crème / Yaourt bio
Desserts	Fruits de saison	Compote de pommes ou de poires	Riz au lait chocolaté et caramel beurre salé (cuisson évolutive)	Fondant choco caramel	Fruits de saison
Fruits	un fruit en libre service est à votre disposition				

SOIR

Entrées	Wrap au thon et crudités	Croque tomate-mozzarella	Chiffonnade aux gésiers	Salade de riz au jambon
Plats	Cuisse de poulet rôtie Gratin choux-fleur pommes de T	Veau marengo Pommes duchesse	Saumon grillé Riz safrané	Longe de porc tomate basilic Brocolis
Produits laitiers	Fromage à la coupe	Petit suisse aromatisé	Camembert au lait cru	Riz au lait
Desserts	Poire au chocolat	Fruits de saison	Tarte normande	Fruits de saison
Fruits				

le cuisinier le gestionnaire la principale

COLLEGE A. TIRAQUEAU 85200 FONTENAY-LE-COMTE L'Attaché Gestionnaire

BON APPETIT A TOUS