



MENUS DE DECEMBRE 2019 POUR LES COLLEGIENS

Lundi 2

Velouté de légumes

Steak de veau

GL,L Gratin de poireaux et pomme de terre

O,L,GL Gaufre au sucre

Mardi 3

Betteraves râpées

GL,L,O Lasagnes Bolognaise

L Tomme ou yaourt

Fruit de saison

Jeudi 5

Salade verte, roquette et croutons GL

Su,Mo Moules

Frites

L Yaourt aux fruits de Gaby

Vendredi 6

MENU MULTICOULEUR

Salade Mexicaine

Porc au caramel

Petits pois carottes

L Lait fraise

Salade de fruits frais et GL O L biscuit

Lundi 9

TISANE

FC Salade d'endives aux noix



GL P Filet de poisson pané aux céréales

GL Blé

OL Liégeois au chocolat

Mardi 10

MENU TEX MEX

Tomate, guacamole

GL Faritas au bœuf

L Fromage râpé

Fruit de saison

Jeudi 12

Salade de coleslaw

L Parmentier végétal

L Camembert ou yaourt

Compote de pommes

Vendredi 13

Soupe de butternut

Rôti de dinde

Haricots verts persillés



Comté ou fromage blanc

Crêpe au sucre

Lundi 16

GL Potage de vermicelles

L Diot



Printanière

L Chèvre ou yaourt

Fruit de saison

Toutes nos viandes sont d'origine française, la viande de bœuf de la région Auvergne, Rhônes Alpes
et la viande d'agneau de la Savoie ou Haute savoie



Mardi 17

O Salade verte et œuf dur

GL L Tartine façon pizza

Trio de carottes

L Crème Anglaise et OL GL sablé



Jeudi 19

Salade composée

P GL Blanquette de poisson

Riz créole

L Raclette ou suisse

Fruit de saison

Vendredi 20

MENU DE NOËL

Pétillant grenade

P O L GL Toast de saumon fumé

O L Volaille sauce forestière

L G Pommes Noisette

Gl,O,L Bûche de Noël

FC Papillotes et Clémentines

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons
indépendantes de notre volonté

JOYEUSES FÊTES
BONNES VACANCES