



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
O L Liégeois au chocolat

Mardi 10

MENU TEX MEX

Tomate, guacamole
GL Faritas au bœuf
L Fromage râpé
Fruit de saison

Jeudi 12

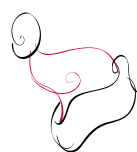
Salade de coleslaw
L Parmentier végétal
L Camembert ou yaourt
Compote de pommes

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



Mardi 17

O Salade verte et œuf dur
GL L Tartine façon pizza
Trio de carottes
L Crème Anglaise et O L 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 grenadine
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

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



JOYEUSES FÊTES
BONNES VACANCES

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