



Menu* – Collège Jules Jeanneney

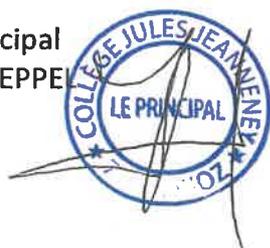
Période du 22 mai au 02 juin 2023

<p style="text-align: center;">Lundi 22 mai</p> <p style="text-align: center;">PAIN</p> <p>Salade de fenouil cervelas / Salade de chou comtois Emincé de bœuf à l'ancienne Pâtes au beurre Crème chocolat / Crème brûlée</p>	<p style="text-align: center;">Lundi 29 mai</p> <p style="text-align: center;">FERIÉ</p>
<p style="text-align: center;">Mardi 23 mai</p> <p style="text-align: center;">PAIN</p> <p>Salade verte / Pamplemousse Couscous garni / Poulet / Merguez Fromage / yaourt Donuts chocolat</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 30 mai</p> <p style="text-align: center;">PAIN</p> <p>Sardine au beurre / Sardine à la tomate Rôti de porc sauce moutarde Lentilles Fromage / Yaourt Tropézienne / Roulé confiture</p>
<p style="text-align: center;">Jeudi 25 mai</p> <p style="text-align: center;">PAIN</p> <p>Salade péruvienne / salade vigneronne Filet de poisson pané Gratin de courgettes Gâteau basque / Tarte feuilletée aux pommes</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 01 juin</p> <p style="text-align: center;">PAIN</p> <p>Salade de tomate feta / Salade de chèvre chaud Sauté de poulet Frites Fromage / Yaourt Strudel aux pommes / Crumble aux fruits</p>
<p style="text-align: center;">Vendredi 26 mai Menu végétarien</p> <p style="text-align: center;">PAIN</p> <p>Melon/ Pastèque Nugget's de blé Poêlée maraîchère Fromage / Yaourt Fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 02 juin</p> <p style="text-align: center;">PAIN</p> <p>Jambon blanc / rosette Filet de poisson sauce dieppoise Epinards branches béchamel Fruit de saison</p>

Produit local / **Produit bio**

*Menus susceptibles d'être modifier selon livraisons

Le principal
J.P. KOEPPEL



La gestionnaire
B. VAUTRAVERS

