



Menu* – Collège Jules Jeanneney

Période du 18 au 29 septembre 2023

<p>Lundi 18 septembre</p> <p>PAIN</p> <p>Salade du Chef / Salade chou rouge Nuggets de poulet Frites Crème dessert Biscuit</p>	<p>Lundi 25 septembre</p> <p>PAIN</p> <p>Salade de tomate feta / Melon Sauté de porc au curry Purée de pomme de terre Fromage / Yaourt Salade de fruit</p>
<p>Mardi 19 septembre</p> <p>PAIN</p> <p>Salade de blé aux lardons / Salade de lentilles Palette à la diable Carottes braisées Fromage / Yaourt Fruit de saison</p>	<p>Mardi 26 septembre <i>Menu végétarien</i></p> <p>PAIN</p> <p>Assiette de crudités Quenelles nature sauce nantua Mélange céréales exotique Ile flottante</p>
<p>Jeudi 21 septembre <i>Menu végétarien</i></p> <p>PAIN</p> <p>Terrine de légumes / Avocat guacamole tortillas Omelette Ratatouille Fromage Tarte normande / Tarte au flan</p>	<p>Jeudi 28 septembre</p> <p>PAIN</p> <p>Quiche lorraine / Niçois au fromage Paupiette de veau Poêlée maraîchère Fromage / Yaourt Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 22 septembre</p> <p>PAIN</p> <p>Pamplemousse / Salade verte Spaghetti bolognaise Fromage blanc coulis fruit / Chouquettes</p>	<p>Vendredi 29 septembre</p> <p>PAIN</p> <p>Sardine à l'huile ou tomate / Salade de thon Emincé de dinde Gratin de courgettes Panacotta / Crème renversée</p>

Produit local / **Produit bio**

*Menus susceptibles d'être modifier selon livraisons

Le principal

J.P. KOEPPER



La gestionnaire

B. VAUTRAVERS



