

Menu du 29 avril au 3 mai 2024



Petit-déjeuner
Lait, café, chocolat et jus de fruits
Pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, céréales et viennoiserie
Yaourt et compote

Légende :

- **Plat fait maison**
- **Produit préparé sur place**
- **Souligné : produit frais**

LUNDI			
M i d i	Buffet de cuidités	Cordon bleu	<u>Emmental</u> Compote
M i d i	Carottes râpées aux pignons de pain	Filet de merlu Riz bio	<u>Saint-Nectaire</u> <u>Fruits</u>

MERCREDI	
M i d i	FERIE

JEUDI			
M i d i	Poireaux aux noisettes	Steak de boeuf grillé sauce tartare Frites	Yaourt bio de la ferme de Vitrac <u>Fruits</u>

VENDREDI			
M i d i	Lentilles vinaigrette	Omelette Salade verte	<u>Brie</u> Tartellette aux fruits

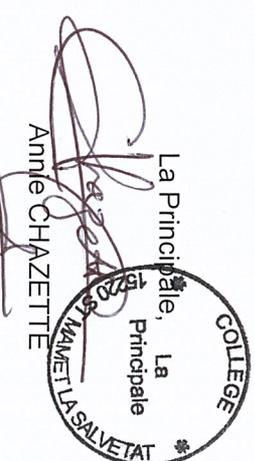
Bonne semaine

La Gestionnaire,

Thérèse CAPITAINE

La Principale, La

Annie CHAZETTE



Les viandes bovines, volailles, porcs et moutons achetées crues (fraîches ou surgelées) et cuisinées au collège sont d'origine française.

Menu susceptible de modifications à tout moment.