

Ecole et Collège La Source



Le chef vous propose du 20 mai au 24 mai 2019

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R S	ENTREES	Mousse de foie	Concombres ciboulette	Céleri rémoulade	Haricots vinaigrette	Lenfilles au surimi
		Pois chiches au curry et crevettes	Radis beurre	Crêpe fromagère	Salade à l'emmental	Aspic au jambon
		Salade au chèvre	Salade mélangée		Tomates basilic	Salade océane
	Plat 1	Paleron de bœuf	Saumonette à la catalane	Mijotée de porc aux olives	Rissollette de veau	Papillotte de poisson
	Plat 2	Palette à la diable	Cuisse de poulet		Agneau au curry	Boules bœuf à la provençale
	GARNITURES	Purée	Semoule	Pommes boulangères	Coquillettes	Riz créole
		Brocolis	Courgettes gratinées	Navets glacés	Chou fleur persillé	Ratatouille
	FROMAGES	Fromage ou yaourt au choix				
	DESSERTS	Pêches au coulis	Fruits de saison	Salade de fruits frais	Fromage blanc aux myrtilles	Pain perdu
		Flan nappé caramel	Glace		Pomme au four	Fruits saison
Fruits au choix						
D I N E R S	ENTREE	Emincés de tomates Salade mixte	Terrine de poissons Salade aux pommes	Salade Jurassienne Iceberg aux noix	Batavia au bleu Terrine de légumes	
	PLAT CHAUD	Quiche Lorraine	Spaghettis carbonara	Haché de veau	Tortilla maison	
	GARNITURE	Haricots beurre		Petit-pois		
	LAITAGE					
	DESSERT	Gâteau d'anniversaire	Compotes tous fruits	Liégeois	Fruits saison	

Origine Viandes Bovines	Servi le	Servi le	Servi le	Servi le
Pays de naissance				
Pays d'élevage				
Pays d'abattage				

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements