

Ecole et Collège La Source



Le chef vous propose du 3 juin au 7 juin 2019

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R S	ENTREES	Rillettes cornichons	Salade mixte	Salade composée	Salade au surimi	Quiche au fromage
		Macédoine de légumes	Crêpe au fromage	Taboulé oriental	Avocat Sce cocktail	
		Pomelos	Quiche lorraine		Concombre ciboulette	Salade composée
	Plat 1	Omelette à l'emmental	Spaghetti à la bolognaise	Haché de veau	Couscous au poulet et merguez	Gratin de poissons
	Plat 2	Pilon de poulet	Saumonette à l'indienne			Longe de porc aux olives
	GARNITURES	Ebly à la tomate	Spaghettis	Flageolets	Semoule	Pommes sautées
		Epinards sce blanche	Côtes de blettes	Haricots verts	Légumes couscous	Courgettes et carottes poêlées
	FROMAGES	Fromage ou yaourt au choix				
	DESSERTS	Salade de fruits frais	Poires au sirop	Crème pâtissière	Fruits de saison	Glace
		Semoule au caramel	Ananas frais		Compotes de pêches	Crème au citron
Fruits au choix						
D I N E R S	ENTREE	Chou fleur en salade Salade aux croûtons	Batavia niçoise Lentilles aux herbes	Salade chef Betteraves rouges	BUFFET FROID	
	PLAT CHAUD	Saucisses	Colin meunière et citron	Hachis parmentier		
	GARNITURE	Lentilles	Carottes à la crème			
	LAITAGE					
	DESSERT	Flan caramel	Banane au coulis	Mousse au chocolat		

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