

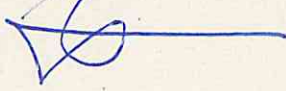
En raison des conditions d'approvisionnement, les menus sont soumis à MODIFICATIONS.

Plan alimentaire du collège BOLLEE

Menus du 15 janvier au 16 février 2024

Sem	lun. 15 janv. 24	mar. 16 janv. 24	jeu. 18 janv. 24	ven. 19 janv. 24
1	Pizzas	Cyclade (surimi-céleri-crevettes-mayo-ketchup)	Chou rouge au chorizo	Salade d'endives
	Asperges à la crème		Carottes râpées	Betteraves
	Saucisse de volaille	œuf mayonnaise	Tartiflette (pommes de terre-oignons-lardons-fromage-lait bio) et sa salade	Sauté de poulet
	Merguez de volaille	Haché de veau		Joue de porc confite aux oignons
	Printanière de légumes	Osso bucco à l'italienne	Filet de colin	Pâtes
	Fromage/Yaourt		Petits légumes	Fromage/Yaourt
	Assortiment de yaourts	Frites 	Fromage/Yaourt	Mousse
		Fromage/Yaourt	Galette briochée 	
	Fruits frais	Galette frangipane		
Sem	lun. 22 janv. 24	mar. 23 janv. 24	jeu. 25 janv. 24	ven. 26 janv. 24
2	Saucisson sec	Chou-fleur mimosa	Salade piémontaise	Friand fromage
	Rillettes	Salade d'artichaut	Taboulé	Salade verte composée
	Rôti de porc	Paella (pilon-chorizo-poivrons-petits pois-cocktail fruits de mer-échine)	Crousti fromage	Hachis parmentier
	Escalope de porc		Omelette	Filet de l'océan
	Petits pois-lardons-carottes-oignons	Filet de poisson	Sauté de bœuf au chocolat	Fondue de poireaux
		Poêlée de légumes	Carottes	Fromage/Yaourt
	Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt	Fruits frais
	Biscuit	Glace	Crème	
Sem	lun. 29 janv. 24	mar. 30 janv. 24	jeu. 1 févr. 24	ven. 2 févr. 24
3	Pommes de terre au thon	Carottes râpées	Salade de lentilles	Salade pépinette
	Salade Marco Polo (pâtes-ementhal-strasbourg-ciboulette)	Salade Coleslaw	Salade Hawaï (poulet-riz-amandes-céleri-vinaigrette-persil)	Salade strasbourgeoise
	Crispy tender	Raclette (jambon blanc-saucisson sec-jambon fumé-pommes de terre-bacon-raclette)	Tajine de volaille	Filet de l'océan
	Cuisse de pintade	Filet de poisson	Croc végétal	Épinards
	Ratatouille	Petits légumes	Semoule	Fromage/Yaourt
	Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt	Crêpes (sucre-nature-caramel)
	Fruits au sirop	Entremet	Fruits frais	
	Compote			
Sem	lun. 5 févr. 24	mar. 6 févr. 24	jeu. 8 févr. 24	ven. 9 févr. 24
4	Duo de jambon beurre	Salade verte composée	Carottes au thon	Pâtes au surimi
	Salade composée	Céleri au pamplemousse	Champignons à la crème	Wrap composé
	Boules de bœuf	Cari de volaille (dinde-curcuma-ail-gingembre)	Palette de porc	Grignette de poulet
	Steak grillé		Langue de bœuf	Lapin à la moutarde
	Pâtes	Jambonnette confite	Haricots blancs	Filet de l'océan
	Fromage/Yaourt	Riz composé	Fromage/Yaourt	Carottes forestières
	Fruits frais	Fromage/Yaourt	Mousse maison	Fromage/Yaourt
		Crumble maison		Beignet au chocolat
	Crème brûlée			
Sem	lun. 12 févr. 24	mar. 13 févr. 24	jeu. 15 févr. 24	ven. 16 févr. 24
5	Salade cantal (pommes de terre-cantal-cresson-oignons)	Céleri au radis noir	Salade indienne (pommes de terre-thon-curry-crème)	Crème de foie
	Salade con carneau (Tortimaquereau-échalotte-ciboulette-mayo)	Chou blanc-pomme-jambon		Saucisson
	Poisson pané	Sauté de porc	Macédoine	Blanquette de volaille
	Coq au vin	Boudin noir	Croq'monsieur maison	Filet de merlu
	Pommes de terre vapeur	Jambon grillé	Croissant au jambon	Riz Pilaf
	Fromage/Yaourt	Purée de carottes	Quiche lorraine	Fromage/Yaourt
	Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt	Poisson	Éclair au chocolat
	Fruits frais	Crème catalane (lait bio)	Salade	Donut au sucre
	Crème gourmande (lait bio)	Petits légumes		
		Fromage/Yaourt		
		Compote		
		Fruits au sirop		

Le chef de cuisine,
J. LETOURNEAU



L'infirmière,
A.SALINAS



La gestionnaire,
C. MENDES