

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

Plan alimentaire du collège BOLLEE

Menus du 19 février au 5 avril 2024

Sem	lun. 19 févr. 24	mar. 20 févr. 24	jeu. 22 févr. 24	ven. 23 févr. 24
1	Friand fromage	Céleri au maïs	Rillettes	Menu divers
	Salade composée	Carottes râpées	Salade coleslaw	
	Cordon bleu	Quiche lorraine maison	Poisson pané	
	Noix de jambon au miel	Feuilleté saucisse maison	Aile de raie	
	Pommes de terre rôties	Crêpinettes aux champignons	Gratin de choux-fleurs	
	Fromage/Yaourt	Cassolette de la mer	Fromage/Yaourt	
	Biscuit	Fromage/Yaourt	Fruits frais	
		Eclair aux fruits maison		
	Blanc-manger maison			
Sem	lun. 11 mars 24	mar. 12 mars 24	jeu. 14 mars 24	ven. 15 mars 24
2	Duo saucisson	Chou blanc aux fruits secs	Carottes au fenouil	Oeuf mayonnaise
	Salade pâtes et saucisses	Salade d'endives	Chou rouge	Pommes de terre cervelas
	Steak haché	Grignette de poulet à la mexicaine	Panini bolognaise maison	Sauté de dinde
	Rôti de bœuf		Croq'monsieur maison	Filet de l'océan
	Haricots verts	Escalope à la crème	Echine sauce aigre-douce	Blé
	Fromage/Yaourt	Riz composé	Purée	Fromage/Yaourt
	Biscuit	Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt	Fruits frais
		Mousse	Entremet	
		Cheesecake (fromage blanc bio)		
Sem	lun. 18 mars 24	mar. 19 mars 24	jeu. 21 mars 24	ven. 22 mars 24
3	Tortillas crudités	Assortiment de charcuterie	Cake au thon	Avocat mayonnaise
	Salade composée	Bulots/crevettes	Salade du Gers (pommes de terre, gésiers, pruneaux)	Pâté en croûte
	Poisson pané	Sauté de porc à l'indienne		Jambon grillé
	Dos de colin	Chipo/merguez	Chili con carne	Paupiette de porc
	Epinards	Filet de merlu	Poulet basquaise	Filet de poisson
	Fromage/Yaourt	Semoule	Riz	Pâtes
	Beignet chocolat	Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt
		Fruits frais	Poirier maison	Pêche chantilly
		Crumble pommes pêches maison	Crème brûlée	
Sem	lun. 25 mars 24	mar. 26 mars 24	jeu. 28 mars 24	ven. 29 mars 24
4	Taboulé	Palmier au surimi	Carottes râpées	Mousse de foie
	Salade strasbourgeoise	Macédoine	Blanc de poireau sauce verte	Salade antiboise (pommes de terre, thon, poivrons)
	Rôti de porc	Biryani de poulet (dinde, gingembre, oignon, fromage blanc, garam marsala, curry)	Lasagnes bolognaise	Escalope viennoise
	Saucisse de Toulouse		Lasagnes fromagères	Cuisse de lapin
	Haricots blancs	Blanquette de la mer	Salade	Petits pois
	Fromage/Yaourt	Riz	Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt
	Fruits frais	Gâteau au chocolat maison	Fromage blanc bio	Compote
		Ile flottante	Riz au lait	Fruits au sirop
Sem	lun. 1 avr. 24	mar. 2 avr. 24	jeu. 4 avr. 24	ven. 5 avr. 24
5	férié	Pizzas	Canapé salade jambon fromage râpé poitrine	Salade niçoise (riz, thon, poivrons, haricots verts, œuf)
		Salade composée	Sardine-maquereau	Pâté de campagne
		Nuggets de volaille	Bouchée à la reine	Poisson pané
		Filet de poulet	Bourguignon	Filet de l'océan
		Carottes à l'estragon	Boudin blanc	Ratatouille
		Fromage/Yaourt	Pommes vapeur	Fromage/Yaourt
		Yaourt	Fromage/Yaourt	Donut
			Pudding maison	
			Semoule chocolat (lait bio)	

Le chef de cuisine,
J. LETOURNEAU



L'infirmière,
A.SALINAS



La gestionnaire,
C. MENDES



La Principale,
E. BARBÈRA


