

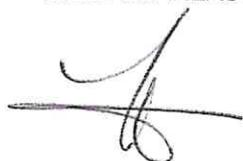
En raison des conditions d'approvisionnement, les menus sont soumis à MODIFICATIONS.

Plan alimentaire du collège BOLLEE

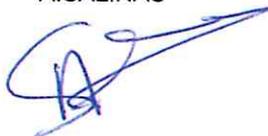
Menus du 8 avril au 24 mai 2024

Sem	lun. 8 avr. 24	mar. 9 avr. 24	jeu. 11 avr. 24	ven. 12 avr. 24
1	Salade piémontaise	Oeuf mayonnaise	Tortilla crudités	Salade de riz au surimi
	Taboulé	Macédoine au thon	Betteraves aux pommes	Salade pommes de terre-Kebab
	Bolognaise océane	Haut de cuisse de poulet	Hachis Parmentier	Poisson pané
	Boudin noir	Steak de thon	Paupiette de volaille	Filet de l'océan
	Pâtes	Ratatouille	Purée maison	Printanière de légumes
	Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt
	Fruits frais	Entremet	Crème gourmande	Eclair
		Riz au lait		
Sem	lun. 15 avr. 24	mar. 16 avr. 24	jeu. 18 avr. 24	ven. 19 avr. 24
2	Quiche lorraine	Carottes râpées	Chou à l'emmental	Menu Divers
	Asperges à la crème	Concombre	Terrine de poisson	
	Haché de jambon	Omelette	Rôti de bœuf	
	Côte échine	Chili con carne	Steak haché	
	Petits pois	Keftas de volaille	Moules à la crème	
	Fromage/Yaourt	Riz créole	Frites	
	Biscuit	Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt	
	Gratin de fruits	Gâteau au chocolat maison		
	Crème chocolat-noisette	et sa crème anglaise		
Sem	lun. 6 mai 24	mar. 7 mai 24	jeu. 9 mai 24	Vend. 10 mai 24
3	Salade composée	Tomate au thon	férié	Pont
	Saucisson	Concombre		
	Légumes farcis	Cordon bleu		
	(tomate, pommes de terre, courgette, chou)	Suprême de poulet		
	Riz Pilaf	Pâtes		
	Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt		
	Fruits frais	Entremet		
Biscuit	Fruits frais			
Sem	lun. 13 mai 24	mar. 14 mai 24	jeu. 16 mai 24	ven. 17 mai 24
4	Pastèque	Carottes râpées	Melon	Salade composée
	Salade composée	Cocktail céleri, saumon, concombre, ketchup	Tomate antiboise	Saucisson-beurre
	Dos de colin	Boeuf carottes	Sauté de volaille	Chipolata/merguez
	Poisson pané	Alouette de bœuf	Filet de dinde	Filet de l'océan
	Chou-fleur / brocolis	Carottes/pommes de terre	Purée de courgettes	Semoule
	Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt	Carottes et céleri
	Fruits au sirop	Crème Popcorn	Tartelette aux fruits maison	Fromage/Yaourt
	Mousse confiture de lait		Fruits frais	
Sem	lun. 20 mai 24	mar. 21 mai 24	jeu. 23 mai 24	ven. 24 mai 24
5	férié	Pizzas	Melon	Duo de jambon
		Canapé crudités	Salade de perles	Pommes de terre-lardons
		Nuggets de poulet	Bœuf au curry	Sauté de porc
		Cuisse de poulet	Steak haché	Chipolata/merguez
		Pommes de terre rôties	Haricots verts	Filet de poisson
		Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt	Semoule
		Assortiment de yaourts	Beignet au chocolat	Fromage/Yaourt
		Fruits frais		

Le chef de cuisine,  
J. LETOURNEAU



L'infirmière,  
A. SALINAS



La gestionnaire,  
C. MENDES



La Principale,  
E. BARBÉRA

