

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

Plan alimentaire du collège BOLLEE

Menus du 7 Octobre au 22 Novembre 2024

Sem	lun. 7 oct. 24	mar. 8 oct. 24	jeu. 10 oct. 24	ven. 11 oct. 24
1	Carottes râpées	Céleri Mais	Salade Sarthoise	Salade Pâtes Surimi
	Céleri au thon	Œuf mayonnaise	Bourguignon	Carottes râpées
	Macédoine	Rillettes	Paupiette de volaille	Escalope viennoise
	Rôti de porc – Echine	Pâté de foie	Spaghetti	Cuisse de lapin
	Petits pois – Poêlée de légumes	Blanquette de volaille	Fromage/Yaourt	Carotte à la crème
	Fromage/Yaourt	Nems Légumes	Entremet chocolat	Choux fleurs
	Crème dessert	Riz / Brocolis		Fromage/Yaourt
		Fromage/Yaourt		Fruits frais
	Tarte pommes			
Sem	lun. 14 oct. 24	mar. 15 oct. 24	jeu. 17 oct. 24	ven. 18 oct. 24
2	Taboulé	Saucisson Beurre	Lentilles vinaigrette	
	Pomme de terre Thon	Oeuf Mayo	Betteraves râpées	
	Chausson Bolognaise	Viande kebab	Escalope de volaille	Menu divers
	Dos de loup de mer	Dos de cabillaud	Haut de cuisse	
	Haricots verts	Frites	Gratin Dauphinois	
	Fromage/Yaourt	Poêlé de légumes	Brocolis	
	Fruits frais	Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt	
		Biscuit	Beignet / Donuts	
Sem	lun. 4 nov. 24	mar. 5 nov. 24	jeu. 7 nov. 24	Vend. 8 nov. 24
3	Quiche Lorraine	Carottes râpées	Macédoine au thon	Rillettes / Pâté / Saucisson
	Pizza	Céleri rémoulade	Coleslaw	Poisson Meunier
	Cordon bleu	Cuisse de poulet	Sauté de porc	Colin Bordelaise
	Poisson pané	Saucisse, chipo, merguez	Échine de porc	Épinard à la crème
	Pâtes	Purée maison	Petits pois	Poêlée de légumes
	Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt
	Entremets	Fruits Frais	Riz au lait maison	Pavé cacao
	Sem	lun. 11 nov. 24	mar. 12 nov. 24	jeu. 14 nov. 24
4		Tortillas crudités	Potage	Pomme de terre au thon
		Céleri/Betterave râpée	Salade coeur de palmier	Salade de lentilles
		Rôti de porc	Filet de dinde	Filet de merlu
		Côte de porc	Paupiette de volaille	Boeuf au cidre
		Boudin blanc / noir	Petit colin	Nems de légumes, brocolis
		Riz	Gratin Dauphinois	Fromage/Yaourt
		Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt	Beignet
		Compote	Fromage blanc	
Sem	lun. 18 nov. 24	mar. 19 nov. 24	jeu. 21 nov. 24	ven. 22 nov. 24
5	Coleslaw	Haricots vert vinaigrette	Salade mexicaine	Macédoine de légumes
	Champignons à la grecque	Salade perle océan	Carottes râpées	Salade maïs surimi
	Sauté de canard	Cuisse de poulet	Hachis parmentier	Poisson Meunière
	Haché veau Emmental	Boulette volaille	Hachis de mer	Filet de colin
	Petit pois	Semoule	Julienne de légumes	Haricots verts
	Poêlée asiatique	Poêlée de légumes	Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt
	Fromage/Yaourt	Fromage/Yaourt	Eclair Choco/Vanille	Fruits Frais
	Entremet	Crème dessert		

Le chef de cuisine,
J. LETOURNEAU

L'infirmière,
A.SALINAS

La gestionnaire,
C. MENDES

Le Principal,
M. FOUYET

L. RAVENEL,
Second Principal

