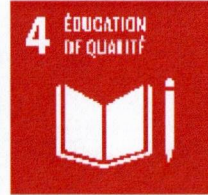


OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



Légende :

Biologiques

Biologiques ET locales

Réalisé en cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés

Végétarien

Collège Olympe de Gouges - STE PIZANNE

MENU DE LA SEMAINE DU 11 AU 15 MARS 2023

	LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
	Potage	Potage	Potage	Potage
	Oeuf mimosa aux lentilles Crudités variées	Salade coleslaw Crudités variées	Salade betteraves aux pommes Crudités variées	Rillettes ou pâté de campagne Crudités variées
	Sauce bolognaise Aux légumes et pois chiches	Paupiette de veau Sauce forestière	Longe de porc rôti Sauce aux petits oignons	Merguez bœuf mouton
		Dos de colin beurre blanc	Poisson (selon l'arrivage)	Poisson (selon l'arrivage)
	Pâtes fusilli Gratin de choux-fleurs et brocolis au sarrasin grillé	Pommes de terre vapeur Haricots verts et carottes	Blé Ratatouille	Semoule couscous Légumes à l'orientale
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt aromatisé	Crème dessert au choix	Yaourt aux fruits	Fromage blanc
	Compote de fruits Fruit (bio selon l'arrivage)	Fruit (bio selon l'arrivage)	Fruit (bio selon l'arrivage)	Coupelle de fruits Fruit (bio selon l'arrivage)
	Pain	Pain	Pain	Pain

Sous réserve d'approvisionnements

La Gestionnaire,

V. DOUGET

Le Principal,

B. LE BOULCH

