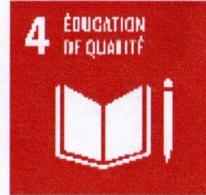




**OBJECTIFS** DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



Légende :

Biologiques

Biologiques ET locales

Réalisé en cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés

Végétarien

Collège Olympe de Gouges - SAINTE PAZANNE

MENU DE LA SEMAINE DU 18 AU 22 MARS 2024

	LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
	Potage	Potage	Potage	Potage
	Oeuf macédoine de légumes	Mousse de foie	Carottes râpées aux pommes	Rillettes et cornichons
	Crudités variées	Crudités variées	Crudités variées	Crudités variées
	Friand au fromage	Boulettes de bœuf sauce tomate	Chipolatas	Blanquette de dinde aux champignons
		Poitrine de porc aux herbes	Côtes de porc à la moutarde	
		Poisson (selon l'arrivage)	Poisson (selon l'arrivage)	Poisson (selon l'arrivage)
	Haricots blancs et flageolets	Pâtes fusilli	Frites	Riz pilaf
	Carottes et brocolis au sarrasin grillé	Haricots verts et carottes	Ratatouille	Épinards à la béchamel
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
	Fromage et fruits secs	Fromage de chèvre	Fromage	Fromage
	Yaourt aromatisé	Crème dessert	Yaourt nature sucré	Fromage blanc
	Compote de fruits			Salade de fruits
	Fruit (bio selon l'arrivage)	Fruit (bio selon l'arrivage)	Fruit (bio selon l'arrivage)	Fruit (bio selon l'arrivage)
	Pain	Pain	Pain	Pain

Sous réserve d'approvisionnements

La Gestionnaire,

V. DOUCET

Le Principal,

B. LE BOULCH

