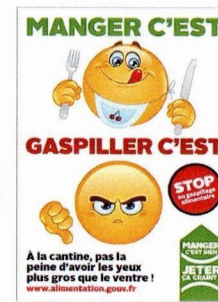
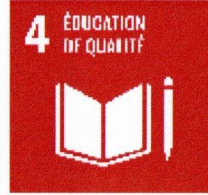


OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



Légende :

Biologiques

Biologiques ET locales

Réalisé en cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés

Végétarien

Collège Olympe de Gougès - SAINTE PAZANNE

MENU DE LA SEMAINE DU 25 MARS AU 29 MARS 2024

SEMAINE ANTI-GASPI

N'EN PERDS PAS UNE MIETTE, FINIS TON ASSIETTE !!

	LUNDI 29	MARDI 30	JEUDI 1	VENDREDI 2
	100% VÉGÉTARIEN Salade de pois chiches quinoa Oeufs durs lentilles	Taboulé Salade de pâtes	Salade de crudités	Friand au fromage Salade Aveyronnaise
	Pâtes Sauce tomates aux légumes	Escalope de poulet Sauce curry	Filet de lieu Sauce beurre citron	Paupiette de veau Sauce chasseur
		Poêlée de légumes (carottes, petits pois, pommes de terre)	Riz	Carottes Vichy
	Emmental	Fromage blanc	Camembert	Yaourt sucré
	Fruit (ananas, banane)	Compote	Tarte aux pommes	Fruit (ananas, banane)
	Pain	Pain	Pain	Pain

Sous réserve d'approvisionnements

La Gestionnaire,

V. DOUCET

Le Principal,

B. LE BOULC'H

