

Collège Django Reinhardt

Menu du 25 avril au 24 mai 2022

LUNDI 25 avril		MARDI 26 avril	JEUDI 28 avril	VENDREDI 29 avril
<p>Flan asperge</p> <p>Ravioli BIO emmental</p> <p>Dessert gourmand Pomme</p> 	<p>Carottes râpées</p> <p>Poulet rôti Potatoes</p> <p>Brie Orange</p>	<p>Assortiments de crudités aïoli</p> <p>Quenelle de brochet Bisque de homard Riz</p> <p>Glace</p> <p>Salade de fruits maison</p>	<p>Avocat crevette</p> <p>Steak haché Haricots verts</p> <p>Vache qui rit Poire au chocolat</p>	
LUNDI 2 mai		MARDI 3 mai	JEUDI 5 mai	VENDREDI 6 mai
<p>Salade chèvre chaud</p> <p>Céréales gourmandes Aux légumes et sauce provençale</p> <p>Crème dessert Banane</p>	<p>Nem</p> <p>Riz cantonnais Porc au caramel</p> <p>Gâteau coco Fruits exotiques</p>	<p>Riz thon mayonnaise</p> <p>Sauté de canard Poêlée parisienne</p> <p>Fromage frais Ananas</p>	<p>Choux chinois cacahuètes</p> <p>Paupiette de veau Lentilles</p> <p>Riz au lait caramel Pomme</p>	
LUNDI 9 mai		MARDI 10 mai	JEUDI 12 mai	VENDREDI 13 mai
<p>Concombre à la crème</p> <p>Emincé de poulet sauce pesto maison Pâtes</p> <p>Pancakes Banane</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Gnocchi sauce fromagère</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Kiwi</p> 	<p>Salade de pâtes tricolore avocat saumon</p> <p>Tortillas Poivrons</p> <p>Mousse chocolat vegan Fraises locales</p>	<p>Chorizo ou mousse de canard</p> <p>Filet de truite</p> <p>Poêlée de légumes printaniers</p> <p>Fromage persillé Pomme au four</p>	

LUNDI 16 mai	MARDI 17 mai	JEUDI 19 mai	VENDREDI 20 mai
Salade Grecque Meunière de colin Gratin de courgettes Morbier Poire	Salade de lentilles Risotto aux champignons Shiitaké locaux Yaourt à la Grecque Confiture Ananas	Tagliatelle de légumes Daube de bœuf Pomme de terre vapeur Camembert Compote maison	Salade tomates, lardons , emmental croutons Tajine d'agneau aux légumes Gâteau aux fruits Banane 
LUNDI 23 mai	MARDI 24 mai	JEUDI 26 mai	VENDREDI 27 mai
Salade complète œuf, poivrons, olives Dahl indien Flanby ou yaourt sucré Pomme 	Salade thaï Boulette de bœuf sauce tomate Poêlée de légumes Roquefort Abricots	Férié Ascension	Pont de l'Ascension

Bleu : produit laitier

Rouge : protéine

Vert foncé : cuitité

Vert clair : cruidité

Marron : Féculent

Le Chef de cuisine

M. Tric



L'Adjointe Gestionnaire

V. Salomon



Le Principal

C. Garrione

