

Collège Django Reinhardt Menu du 02 septembre 2021 au 08 octobre 2021			
LUNDI	MARDI	JEUDI 02/09	VENDREDI 03/09
		Tagliatelle de courgette menthe	Salade de crudités
		Ravioli sauce gorgonzola Yaourt à boire Fruits	<b>Poulet Coco</b> Riz pilaf aux légumes Glace Fruits
LUNDI 06/09	MARDI 07/09	JEUDI 09/09	VENDREDI 10/09
Chèvre chaud Dos de colin à la tapenade Gratin de légumes Brownie crème anglaise Fruits	Radis beurre Emincé de veau forestière Pâtes fromage Crèmes dessert	Salade verte croquons Saute d'agneau au miel Pomme de terre vapeur carottes Fromage à la coupe fruits	Salade de tomate <b>Œufs brouillés à la ciboulette</b> Boullgour à la tomate Mousse au chocolat
LUNDI 13/09	MARDI 14/09	JEUDI 16/09	VENDREDI 17/09
<b>Charcuterie</b> Poisson pané Poêlé de légumes Yaourt bio	Cœur de palmier Maïs Emincé de bœuf asiatique Riz légumes croquant Fromage fruits	Coleslaw Gnocchi à la piperade Fromage Melon pastèque	<b>Pizza fromage</b> <b>Cordon bleu</b> Haricots en persillade Compote maison biscuit
LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
Salade de tomates <b>Calamar a la romaine</b> Galette de légumes Fromage à la coupe Pêche raisin prune	Pois chiche cumin coriandre Céréales gourmandes façon indienne yaourt a la grecque	Choux chinois cacahuètes <b>Steak haché</b> Ratatouille Fromage blanc Pomme au four	Avocat surimi ou crevette radis <b>Tajine d'agneau</b> glace

LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 01 octobre
Salade composée <b>Jambon braisé sauce échalotes</b> Pomme de terre grenailles Crème dessert	Perle marine <b>Cœur de merlu sauce chorizo</b> Fleurette persillée Cantal Pomme ou poire	Carottes râpées <b>Brochette de bœuf</b> Salifis à la crème Fromage de chèvre Gâteau Basques	Poivrons marinés <b>Emincé de volaille provençale</b> Blé aux légumes Camembert Fruits de saison

Lundi 04 octobre	Mardi 05 octobre	Jeudi 07 octobre	Vendredi 08 octobre
Concombre ou champignons <b>Boulette fallafel</b> sauce tomates coriandre et légumes Yaourt	Friand au fromage <b>Filet de limande meunière</b> Courgettes safranées Comté Fruits de saison	Asperges artichaut <b>Haut de cuisse rôti</b> Frites Fromage Fruits de saison	Salade composée <b>Merguez</b> <b>Semoules aux légumes</b> et fruits secs gaufre au chocolat

Le Chef de cuisine

M. TRIC

