

Collège Django Reinhardt

Menu du 05 septembre au 07 octobre 2022

Lundi 05 Septembre

Mardi 06 Septembre

Jeudi 08 Septembre

Vendredi 09 Septembre

Concombre à la crème ciboulette
Echine de porc sauce moutarde
 Riz pilaff IGP Camargue

Comte
 Fruits exotiques

Croque-Monsieur Maison

Escalope viennoise
 Gratin de légumes

Mousse aux fruits
 Pastèque

Salade petit épeautre local BIO

Steak haché frais
 Ratatouille maison

Yaourt
 Pêche



Gaspacho Maison

Calamar à la romaine
 Légumes sautés

Dessert à la châtaigne
 Fruits en sirop

Lundi 12 Septembre

Mardi 13 Septembre

Jeudi 15 Septembre

Vendredi 16 Septembre

Tomates mozzarella
Parmentier de poisson

Yaourt à la grecque
 Raisin



Salade de pâtes
Cuise de poulet rôtie
 Haricots verts- tomate provençale
 Faisselle au miel bio local
 Pomme

Choux chinois – cacahuètes

Pâte à la carbonara

Mousse chocolat maison
 Poire

Mesclun jambon figue
 pignon parmesan
Rôti de bœuf
Pommes rissolées
 Camembert
 Fruits de saison (production locale)

Lundi 19 Septembre

Mardi 20 Septembre

Jeudi 22 Septembre

Vendredi 23 Septembre

Choux chinois cacahuètes

Falafels
 Riste d'aubergines à la coriandre

Dessert lacté végétal
 Raisin

Charcuterie

Filet de poisson
 Beignet de légumes

Fromage frais
 Compote de pomme

Salade thaï

Moussaka d'agneau

Cheesecake
 Ananas



Avocat-crevettes

Saucisse
 Purée

Roquefort
 Salade de fruits frais

| <i>Lundi 26 Septembre</i> | <i>Mardi 27 Septembre</i> | <i>Jeudi 29 Septembre</i> | <i>Vendredi 30 Septembre</i> |
|--|---|--|--|
| Salade verte Tortillas Poivrons- pomme de terre Danette Raisin | Salade Toast tapenade - caviar d'aubergine Rouille d'encornet Riz thaï Tomme Fruits de saison | Poivrons marinés Canard laqué Nouilles aux légumes Fromage portion Tarte aux pommes maison | Endive - noix - roquefort Pané blé-tomate- mozzarella Poêlée de légumes Fromage blanc Poire  |
| <i>Lundi 03 Octobre</i> | <i>Mardi 04 Octobre</i> | <i>Jeudi 06 Octobre</i> | <i>Vendredi 07 Octobre</i> |
| Maquereaux tomates ou moutarde Risotto Dinde aux champignons Kiri Raisin  | Coleslaw Paupiette de veau Poêlée de carottes Yaourt nature Biscuit | Pamplemousse  Salade Bowl Quinoa saumon Gravlax maison Chèvre frais Banane | Salade composée Céréales Gourmandes à la provençale Comte Ananas flambée |

Bleu : produit laitier

Rouge : protéine

Vert foncé : cuitité

Vert clair : cruidité

Marron : Féculent

Le Chef de cuisine

M. Tric



L'Adjointe Gestionnaire

V. Salom



Le Principal

C. Garrione

