

Le chef vous propose du
23 AU 27 NOVEMBRE

COLLEGE SAINT JOSEPH

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Crêpe au fromage	Betteraves	Potage	Carottes cuites au cumin
	Friand au fromage	Salade Du Barry (salade, chou-fleur, tomates)	Salade Hivernale (salade, fruits secs, raisins, maïs)	Salade Primeur (salade, céleri, jambon)
	Tomate Antiboise	Rillettes de poisson	Bruschetta méridionale	Pâté de campagne
	Salade Gourmande (endives, noix, pommes)	Cervelas aux fines herbes	Maquereau	Œuf Gribiche
PLATS GARNITURES	Blanquette de volaille	Steak haché	Rôti de porc aux pruneaux	Dos de colin, sauce Aurore
	Chipolatas	Croque-monsieur / Boudin noir	Cuisse de canette	Nuggets de volaille
	Bâtonnière de légumes	Pommes cuites	Endives	Flan de brocolis
	Riz	Pâtes	Frites / Pommes rissolées	Blé
PROD LAIT	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt
DESSERTS	Poire au sirop	Pêche Thabor	Salade d'agrumes à la menthe	Semoule au caramel
	Fruit frais	Marmelade de fruits secs	Fruit frais	Tarte aux pommes
	Mousse au caramel	Clafoutis aux fruits	Compote de pêches	Ananas au sirop
	Entremets citron	Fruit frais	Mousseline aux fruits	Fruit frais
	Muffin aux pépites			

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

Le lait cru bleu/blanc/cœur utilisé pour le dessert provient du GAEC du Vivier à La Guerche de Bretagne

Les pommes proviennent du GAEC Touchais à Chaumeré