



académie
Bordeaux



Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable
+ bio + locale + saine.



Du lundi 13 novembre 2023
au vendredi 17 novembre 2023

M E N U



Ministère de l'Éducation Nationale

COLLEGE

Georges et Marie BOUSQUET

24500 EYMET

Tél. : 05-53-02-08-90

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 13/11/23		<p>Poireaux vinaigrette </p> <p>~~~~~</p> <p>Rougail saucisse</p> <p>Riz sauvage</p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage - Fruit de saison </p>	<p>Betteraves râpées </p> <p>~~~~~</p> <p>Wok de bœuf aux nouilles</p> <p>Et légumes </p> <p>~~~~~</p> <p>Flan</p>
MARDI 14/11/23	<p>Lait - Chocolat - Thé</p> <p>Pain beurre</p> <p>Céréales - Fruits</p> <p>Produit laitier</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de riz </p> <p>~~~~~</p> <p>Blanquette de veau </p> <p>Sauté de légumes </p> <p>~~~~~</p> <p>Petits suisse - Fruit </p>	<p>Salade aux croûtons </p> <p>~~~~~</p> <p>Nuggets de poulet maison</p> <p>Pâtes aux légumes </p> <p>~~~~~</p> <p>Ananas chantilly</p>
MERCREDI 15/11/23	<p>Lait - Chocolat - Thé</p> <p>Pain beurre</p> <p>Céréales - Fruits</p> <p>Produit laitier</p> <p>Compote</p>	<p>Chou rouge aux pois chiche </p> <p>~~~~~</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Blé / courgettes </p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage blanc - Fruit </p>	<p>Soupe de légumes </p> <p>~~~~~</p> <p>Tortillas pommes de terre </p> <p>Salade verte </p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt - Fruit </p>
JEUDI 16/11/23	<p>Lait - Chocolat - Thé</p> <p>Pain beurre</p> <p>Céréales - Fruits</p> <p>Produit laitier</p> <p>Compote</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>Salade composée </p> <p>~~~~~</p> <p>Légumineuses </p> <p>Légumes petit épeautre </p> <p>~~~~~</p> <p>Millas </p>	<p>Salade chèvre</p> <p>~~~~~</p> <p>Légumes farcis</p> <p>Semoule</p> <p>~~~~~</p> <p>Compote maison </p>
VENDREDI 17/11/23	<p>Lait - Chocolat - Thé</p> <p>Pain beurre</p> <p>Céréales - Fruits</p> <p>Produit laitier</p> <p>Compote</p>	<p>Radis roses </p> <p>~~~~~</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Légumes au four et pomme de terre </p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage - Fruit </p>	

Légende : Fruits, légumes crus Fruits, légumes cuits Protéines Produits sucrés Féculents Produits laitiers Gras

Tout est fait maison sauf : *

Le présent menu, établi au moins dix jours à l'avance, peut éventuellement être modifié en fonction des besoins du service ou de l'évolution des marchés.

A chaque repas, un menu adapté au végétarien est disponible à la demande



L'Infirmière,

B. LESUEUR