

# Ecole et Collège La Source



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

Le chef vous propose du 05 au 09 mars 2018

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E N E R S	ENTREES	Saucisson sec	Maïs ciboulette	Tomates vinaigrette	Œuf mayonnaise	Carottes râpées au citron
		Pâté en croûte	Endives aux noix	Salade Franc-Comtoise	Betteraves rouges	Choux rouges aux pommes
		Salade composée	Salade au bleu		Salade lyonnaise	Salade mixte
	Plat 1	Lamelles d'encornets	Fricassée de porc à la provençale	Pilons de poulet aux herbes	Quenelles sauce Nantua	Roulé de dinde à la dijonnaise
	Plat 2	Bœuf aux olives	Gratin de poissons		Endives au jambon	Colin aux moules
	GARNITURES	Ebly à la tomate	Tortis	Purée	Riz créole	Frites
		Haricots beurre	Ecrasée de courges	Choux de Bruxelles	Ratatouille niçoise	Epinards à la crème
	FROMAGES	Fromage ou yaourt au choix				
	DESSERTS	Oreillons d'abricots	Fromage blanc sucré	Flan antillais	Chausson aux pommes	Panna cotta au coulis
		Ile flottante	Riz au lait		Clémentines	Salade de fruits
Fruit au choix						
D I N E R S	ENTREE	Batavia aux noix Tomate ciboulette	Salade au bleu Terrine de légumes	Cervelas Salade mixte	Salade verte	
	PLAT CHAUD	Hachis parmentier 	Nuggets de volaille	Crêpe à l'emmental	Tartiflette Savoyarde 	
	GARNITURE		Chou-fleur gratiné	Printanière de légumes		
	LAITAGE	Yaourt au choix				
	DESSERT	Glace	Salade d'ananas	Mousse au chocolat	Compote de pommes	
<b>Origine Viandes Bovines</b>		<b>Servi le</b>	<b>Servi le</b>	<b>Servi le</b>	<b>Servi le</b>	
<b>Pays de naissance</b>						
<b>Pays d'élevage</b>						
<b>Pays d'abattage</b>						

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements