

MENUS DU 04/03/19 AU 05/04/19

LUNDI 04/03	MARDI 05/03	JEUDI 07/03	VENDREDI 08/03
TOMATES/FETA	SALADE COMPOSEE	CONCOMBRE	BETTERAVES/OEUF
CROQ POULET	OMELETTE	SAUTE DE BŒUF	QUENELLE DE BROCHET
PATES	RATATOUILLE	PDT VAPEUR	GRATIN CHOUX FLEUR
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT	LAITAGE	PATISSERIE	DESSERTS VARIES
LUNDI 11/03	MARDI 12/03	JEUDI 14/03	VENDREDI 15/03
ASPERGE	SALADE CROUTONS	POTAGE	CHARCUTERIE
CANELLONI	SAUCISSE TOULOUSE	EMINCE DE VOLAILLE	POISSON MEUNIERE
SALADE VERTE	RIZ	PETITS POIS/CAROTTES	COURGETTES PROVENCALE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT	LAITAGE	PATISSERIE	DESSERTS VARIES
LUNDI 18/03	MARDI 19/03	JEUDI 21/03	VENDREDI 22/03
TOMATES/ŒUFS	SALADE COMPOSEE	CAROTTES RAPEES	PIZZA
PAUPIETTE DE VEAU	DOS DE COLIN	SAUCISSE DE VOLAILLE	ŒUFS DURS
HARICOTS VERTS	SEMOULE	FRITES	FLORENTINE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT	LAITAGE	PATISSERIE	DESSERTS VARIES
LUNDI 25/03	MARDI 26/03	JEUDI 28/03	VENDREDI 29/03
TOMATES/THON	CREVETTES ROSE	CELERI REMOULADE	SALADE VERTE /MAIS
CERVELAS OBERNOIS	BOULETTE DE BŒUF	PAUPIETTE DE SAUMON	ESCALOPE PANEE
POELEE DE LEGUMES	PATES	BLE	BROCOLIS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT	LAITAGE	PATISSERIE	DESSERTS VARIES
LUNDI 01/04	MARDI 02/04	JEUDI 04/04	VENDREDI 05/04
PATE EN CROUTE	TERRINE DE LEGUMES	CONCOMBRE A LA CREME	PAMPLEMOUSSE
STEAK HACHE DE VEAU	COTE DE PORC	CUISSE DE POULET	POISSON PANE
TRIO DE LEGUMES	LENTILLES	FRITES	CAROTTES PERSILLEES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT	LAITAGE	PATISSERIE	DESSERTS VARIES

Programme National Nutrition Santé
d'approvisionnement

x sous réserve

Critères du GEMRCN au moins 20 repas successifs

Le gestionnaire David OLORUNRINU

Le principal, Didier KELLER


COLLEGE R. GOUPIL -
Le Gestionnaire
15190 BEAUGENCY




COLLEGE R. GOUPIL -
Le Principal
15190 BEAUGENCY