

Collège du Val d'Aure



DU 22 AU 26 AVRIL 2019

Lundi

FÉRIÉ

Mardi

BUFFET D'ENTRÉES
PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
SEMOULE / ENDIVES BRAISÉES
FROMAGE OU YAOURT NATURE
FRUIT OU MOULINÉ POMMES BISCUIT

Mercredi

BUFFET D'ENTRÉES
LIEU NOIR FRAIS
JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE OU YAOURT
FRUIT OU RIZ AU LAIT CHOCOLATÉ MAISON

Jeudi

BUFFET D'ENTRÉES
LONGE FUMÉE
HARICOTS VERTS / SALSIFIS
FROMAGE OU YAOURT NATURE
FRUIT OU GATEAU AUX POMMES MAISON

Vendredi

BUFFET D'ENTRÉES
STEACK HACHÉ / KETCHUP MAISON
FRITES
FROMAGE OU YAOURT
FRUIT OU LIÉGEOIS VANILLE OU CAFÉ

DU 29 AVRIL AU 03 MAI 2019

Lundi

BUFFET D'ENTRÉES
HACHÉ DE POULET ROTI
LENTILLES / RATATOUILLE
FROMAGE OU YAOURT
FRUIT OU MOUSSE AU CHOCOLAT

Mardi

BUFFET D'ENTRÉES
COTE DE PORC GRILLÉE
FARFALLES / SALADE VERTE
FROMAGE OU YAOURT NATURE
FRUIT OU BAVAROIS FRUITS ROUGES

Menu

Mercredi FERIE : *fête du travail*

Jeudi BUFFET D'ENTREES
BEIGNETS DE L'ATLANTIDE
MÉLANGE MARAÎCHER
FROMAGE OU YAOURT NATURE
FRUIT OU YAOURT FERMIER

Vendredi BUFFET D'ENTREES
BLANQUETTE DE VEAU
RIZ PILAF / CAROTTES
FROMAGE OU YAOURT
FRUIT OU COCKTAIL DE FRUITS

*Toutes nos viandes sont d'origine française VBFVPF
Les volailles : France+ Normandie*

A Isigny sur Mer, le 3 avril 2019

La Gestionnaire,

I. DELAIN

BON APPETIT

La Principale,

V. HURAUULT