

COLLEGE JEAN JACQUES ROUSSEAU - 62221 Carvin

MENU DU 21 MARS AU 25 MARS 2022

LUNDI

PATE EN CROUTE **FR**
TOMATE PARISIENNE
MACEDOINE

STEAK DE BLE **VG**
BŒUF CAROTTES **FR**
PATES
POELEE DE CHAMPIGNONS

CANTAL OU YAOURT

PETITS FILOU
MOUSSE A LA FRAISE
FRUITS SAISON



MARDI

FILETS DE MAQUEREAUX
CAROTTES RAPEES **L**
SALADE DE PATES **FM**

LONGE DE PORC ROTI **FR**
DOS DE COLIN
SAUCE AU BEURRE
CHOU FLEUR A LA BECHAMEL **FM**
POMMES DE TERRE AU BEURRE

EMMENTAL OU YAOURT

BROWNIES AU CHOCOLAT SUR LIT
DE CREME ANGLAISE
FRUITS SAISON

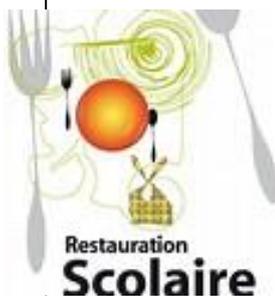
JEUDI

POTAGE DE LEGUMES

MENU SAVOYARD
MENU FROMAGE **VG**
POMMES DE TERRE AU FOUR **L**
CAMEMBERT CHAUD
RACLETTE
SALADE **BIO**

LIEGEOIS AU CHOCOLAT **BIO**

BARRE GLACEE MARS OU SNICKERS
FRUITS SAISON



VENDREDI

PAMPLEMOUSSE
SURIMI
HARICOTS VERTS EN SALADE
CELERI REMOULADE

ESCALOPE DE POULET A LA
NORMANDE **HDF**
PUREE DE POMMES DE TERRE
VICHY **FM**
POELEE MERIDIONALE
MIMOLETTE OU YAOURT

DONU'TS
FRUITS DE SAISON

L : produit local **FR/EU** : origine viande, France ou Europe
FM : fait maison **BIO** : produit bio
L : label AOP/IGP **VG** : végétarien

Le principal, D. LELIEVRE

Ce menu pourra être modifié en cas de défaut d'approvisionnement
ou d'absences imprévues du personnel de cuisine

L'adjointe gestionnaire, M. LABRE