

COLLEGE MARCEL CUYNAT
38650 Monestier de Clermont

MENUS

Du 3 au 6 avril 2018

PRODUIT BIO  **BIO ET LOCAL**  **PRODUIT LOCAL/SAISON** 
FAIT MAISON 



Mardi 3

 SALADE DE PETIT EPAUTRE BIO OU SALADE DE PERLES
PAVE DE SAUMON / GRATIN DE COURGETTES BIO 
MINI CAPRICE OU PETIT LOUIS
 FRUIT FRAIS BIO ET DE SAISON 

Mercredi 4 « Menu américain »

 SALADE VERTE ET OIGNONS EMINCES
HAMBURGER MAISON / FRITES
MORBIER OU SAINT NECTAIRE
GLACE SUNDAE

Jeudi 5

SALADE D'ENDIVES AUX NOIX BIO OU BETTERAVE CRUE BIO 
COTELETTE DE PORC / CHOUX DE BRUXELLES ET BROCOLIS
BLEU DE BRESSE OU MAROILLES
BRIOCHE AUX PEPITES DE CHOCOLAT MAISON 

Vendredi 6 « Menu végétarien »

CŒUR D'ARTICHAUT OU SALADE DE MAIS
CHILI VEGETARIEN MAISON ET RIZ BIO 
YAOURT BIO
 FRUIT FRAIS BIO ET DE SAISON 

LA GESTIONNAIRE

S. TERRAS

LE PRINCIPAL

F. VERSAEVEL