

COLLEGE MARCEL CUYNAT
38650 Monestier de Clermont

MENUS





du 12 au 16 mars 2018

PRODUIT BIO  AGRICULTURE BIOLOGIQUE **BIO ET LOCAL**  **PRODUIT LOCAL/SAISON**  Local & de saison
FAIT MAISON 

Lundi 12

SALADE DE CHOU FLEUR EN SEMOULE OU SALADE DE MESCLUN
OMELETTE AU FROMAGE / PETIT EPEAUTRE PILAF BIO  AGRICULTURE BIOLOGIQUE
SAINT AGUR OU SAINT MORET
LIEGEOIS DIVERS PARFUMS

Mardi 13

 AGRICULTURE BIOLOGIQUE SALADE DE PATES BIO OU SALADE DE RIZ BIO
BLANQUETTE DE VEAU ET SES LEGUMES  FAIT MAISON
ETORKI OU GOUDA
 **BIO** FRUIT FRAIS BIO ET DE SAISON  Local & de saison


Jeudi 15

SALADE D'ENDIVES AUX LARDONS OU SALADE DE CAROTTES BIO  AGRICULTURE BIOLOGIQUE
DOS DE CABILLAUD / POLENTA
PONT L'EVEQUE OU FOURME D'AMBERT
 AGRICULTURE BIOLOGIQUE COMPOTE BIO

Vendredi 16 «Menu sans produit carné»

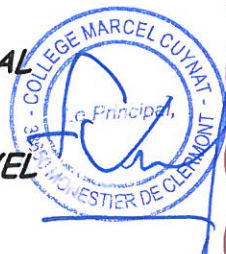
PIZZA DU CHEF  FAIT MAISON
 AGRICULTURE BIOLOGIQUE MOUSSAKA VEGETARIENNE MAISON
YAOURT OU FROMAGE BLANC BIO  Local & de saison
 **BIO** FRUITS FRAIS BIO ET DE SAISON

LA GESTIONNAIRE

 COLLEGE MARCEL CUYNAT - 38650 MONESTIER DE CLERMONT -
La Gestionnaire,
S. TERRAS

LE PRINCIPAL

F. VERSAEVEL

 COLLEGE MARCEL CUYNAT - 38650 MONESTIER DE CLERMONT -
Le Principal,
F. VERSAEVEL