

COLLEGE MARCEL CUYNAT  
38650 Monestier de Clermont

# MENUS

Du 26 au 30 mars 2018



PRODUIT BIO

BIO ET LOCAL



PRODUIT LOCAL/SAISON



FAIT MAISON



## Lundi 26



SALADE DE CHOU ROUGE BIO OU AVOCAT CITRONNE  
SAUTE DE VEAU / POEELE ASIATIQUE  
GRUYERE OU LIVAROT  
TARTE AUX POMMES DU CHEF



## Mardi 27



POTAGE DE LEGUMES MAISON  
CUISSSE DE CANETTE / PATES BIO  
CAMEMBERT OU VIEUX PANE  
FRUIT FRAIS BIO ET DE SAISON



## Jeudi 29



QUICHE LORRAINE MAISON  
FILET DE DORADE / EPINARDS A LA CREME  
MIMOLETTE OU DENT DU CHAT BIO  
FRUIT FRAIS BIO ET DE SAISON



## Vendredi 30



SALADE DE CAROTTES BIO OU RADIS NOIR RAPE BIO  
HACHIS PARMENTIER MAISON AUX POMMES DE TERRE BIO  
YAOURT BIO OU PETIT SUISSE  
COMPOTE BIO ET PETIT SABLE



LA GESTIONNAIRE



LE PRINCIPAL

F. VERSAEVEL

