




COLLEGE MARCEL CUYNAT
38650 Monestier de Clermont

MENUS



Du 26 février au 2 mars 2018

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



Lundi 26

 **SALADE DE QUINOA BIO OU TABOULE MAISON** 
FILET DE MERLU / CAROTTES VICHY
TOMME NOIRE DES PYRENEES OU KIRI
FRUIT FRAIS DE SAISON ET BIO 





Mardi 27

$\frac{1}{2}$ PAMPLEMOUSSE OU $\frac{1}{2}$ AVOCAT CITRONNE
BŒUF BRAISE / PATES BIO 
BLEU D'AUVERGNE OU CANTADOU
 **PANACOTTA MAISON** SUR COULIS DE FRUITS ROUGE

Jeudi 1er

SALADE DE MACHE OU SALADE D'ENDIVES AUX NOIX BIO 
ROTI DE PORC / BROCOLIS POELES
BRIE OU BLEU DU VERCORS BIO 
LIEGEOIS AUX FRUITS

Vendredi 2

 **POTAGE DE LEGUMES OU POTAGE DE POIS CASSES** 
LASAGNES DU CHEF
PETIT SUISSE OU YAOURT BIO 
FRUIT FRAIS BIO DE SAISON 

LA GESTIONNAIRE

S. TERRAS

LE PRINCIPAL

F. VERSAEVEL