









# MENU COLLÈGE ETENCLIN





DATE	ENTRÉE	PLAT		DESSERT
<b>LUNDI 22 JUN</b> 	Salade Californie ☞ Côte ouest ☞ Salade Normande ☞	Paupiette de veau ☞ Risotto de choux-fleur ☞	Petits pois aux lardons Boulgour	Fromage Yaourt nature
<b>MARDI 23 JUN</b> 	Radis beurre BIO Rémoulade de chou ☞ Salade de crevettes ☞	Blanquette de poisson ☞ Bourguignon ☞	Riz Brocolis	Entremets ☞ Fruits
<b>MERCREDI 24 JUN</b> 	Pamplemousse	Steak haché	Pâtes	Crème dessert Fruits
<b>JEUDI 25 JUN</b> 	Salade de blé à la grecque ☞ Champignon à la grecque ☞ Salade grecque ☞	Gyros de poulet ☞ Moussaka ☞	Purée ☞ Salade BIO	Éclair chocolat ou café Fruits
<b>VENDREDI 26 JUN</b> 	Duo de crudités ☞	Spaghetti carbonara ☞	Salade BIO	Fraise/chantilly ☞ Fruits

 Produits issus de la ferme ou des entreprises locales

 Fait maison : cuisine confectionnée et préparée sur place à partir de produits bruts

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Fruits et légumes de saison

 Plat végétarien





La secrétaire générale  
 E. AMOURDEDIEU

La principale  
 M. SIMON