






















# MENU COLLÈGE ETENCILIN





DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI 29 JUIN 	Melon Pastèque	Rôti de porc  Filet de colin à la crème 	Fromage Yaourt nature  Crème brûlée  Fruits 
MARDI 30 JUIN 	Surimi macédoine	Poisson pané	Fromage Yaourt nature  Glace Fruits 
MERCREDI 1 JUILLET		Nuggets Cordon bleu	Fromage Yaourt nature  Fruits 
JEUDI 2 JUILLET 	Salade composée	Sauté de veau  Langue de boeuf 	Riz au lait  Fruits 
VENDREDI 3 JUILLET 	Maquereau	Ravioles	Fromage Yaourt nature  Compote Fruits 

**Menu susceptible d'être modifié en fonction du stock des produits**

 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  
 Pêche durable

La secrétaire générale  
E. AMOURDEDELL

La principale  
M. SIMON