



Presqu'île de Kermorvan

L'équipe de cuisine du collège Alain vous propose le

menu

De la semaine du 14 au 18 mars 2022

Crudité ou fruit frais
Légume ou fruit cuit
Entrée avec viande ou poisson
Plat principal
Féculent
Produit laitier
Dessert sucré ou gras

Légumes et fruits de saison soulignés
Viande bovine origine France
* Produit issu de l'agriculture biologique

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
				
Entrées	Salade de * <u>pamplemousse</u> et surimi ou * <u>Betteraves</u> œuf dur ou <u>Frisée</u> à l'emmenthal	Salade de harengs et <u>oignons</u> frais ou Potage de légumes ou Taboulé de chou-fleur	<u>Flan de légumes</u> ou <u>Salade asiatique</u> ou <u>Salade de mâche pesto</u> et noix	<u>Maquereau à la moutarde</u> ou * <u>Carottes</u> râpées à l'orange ou <u>Chou</u> à l'indienne
Plat principal	<u>Tartiflette savoyarde</u> maison	* <u>Suprême de poulet</u> à la crème de curry	<u>Samoussa de légumes</u>	<u>Tajine d'agneau</u> ou <u>Gigot aux herbes</u>
Accompagnement		* <u>Petits pois/</u> <u>Poêlée de salsifis</u> à la normande	<u>Poêlée asiatique</u> au gingembre <u>Riz cantonais</u>	* <u>Semoule de couscous</u> <u>Poêlée tajine</u> aux abricots et raisins
Fromage	<u>Yaourt /</u> <u>Salade verte</u>	* <u>Fromage</u> ou yaourt / <u>Salade verte</u>	<u>Fromage</u> ou yaourt / <u>Salade verte</u>	<u>Fromage</u> ou fromage blanc / <u>Salade verte</u>
Dessert	* <u>Fruit de saison</u>	<u>Fruit de saison/</u> <u>Banane rôtie</u> au four	<u>Fruit de saison/</u> <u>Beignet chocolat</u> ou <u>Beignet framboise</u>	* <u>Fruit de saison/</u> <u>Salade de fruits exotiques</u>