



Saint Suliac

L'équipe de cuisine du collège Alain vous propose le

# menu

De la semaine du 02 au 06 mai 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 origine France  
 \* Produit issu de l'agriculture biologique

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	<p>Avocat aux crevettes ou * Betteraves aux pommes ou Taboulé oriental</p>	<p>Salade niçoise ou Salade de tomates cerises à l'estragon ou Céleri rémoulade</p>	 <p>* Pamplemousse ou Salade de maïs ou Radis croque en sel</p>	<p>Tomates chèvre aux herbes ou Terrine de légumes ou Wraps de légumes</p>
Plat principal	<p>* Piccata de boeuf ou Rôti de boeuf</p>	<p>Travers de porc au miel ou Lard antillais</p>	<p>Cappelletti sauce tomate ou Sauce pesto</p>	<p>Poisson meunière ou Dos de cabillaud braisé au chorizo</p>
Accompagnement	<p>* Carottes vichy * Haricots verts à l'ail</p>	<p>Pommes de terre grenaille au four Tomates grillées</p>	<p>Poêlée de courgettes et tomates cerises</p>	<p>Riz pilaf / Embeurrée de poireaux</p>
Fromage	<p>Fromage / Salade verte</p>	<p>Fromage ou Petit suisse / Salade verte</p>	<p>* Yaourt / Salade verte</p>	<p>Fromage ou yaourt / Salade verte</p>
Dessert	<p>Fruit de saison / Entremet au nesquick maison</p>	<p>* Fruit de saison Ananas en gondole</p>	<p>* Fruit de saison / Gaufre chantilly ou Finger crème de citron maison</p>	<p>Fruit de saison / Assortiment de fruits secs</p>