

## L'équipe de cuisine du collège Alain vous propose le

## menu

De la semaine du 10 au 14 janvier 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

Phare de l'île Vierge				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi MENU VÉGÉTARIEN!
Entrées	Potage <u>poireaux pommes de</u>	* <u>Pamplemousse</u>	Wraps de légumes	Radis croque-en-sel
	<u>terre</u>	ou	ou	ou
	ou	Taboulé de chou-fleur	* Concombre ciboulette	Feuilleté au fromage
	Salade de crevettes et avocat	ou	ou	ou
	ou * <u>Betteraves</u> aux <u>pommes</u>	<u>Céleri</u> rémoulade	Tomates feta	Samoussas de légumes
Plat principal	Rôti ou émincé de dinde sauce marchand de vin	Calamar à l'armoricaine ou Poisson du jour crumble de brioche	Raclette savoyarde (jambon, jambon cru, saucisson)	Pavé tomate mozarella sauce ketchup maison
Accompagnement	* Pâtes au beurre <u>Carottes</u> vichy	Riz pilaf/  * Epinards sauce béchamel	<u>Pommes de terre</u> savoyardes	* Haricots verts à l'échalote <u>Potimarron</u> rôti
Fromage	Fromage / Salade verte	Petit suisse ou fromage / <u>Salade verte</u>	* Yaourt / Salade verte	Fromage ou yaourt / <u>Salade verte</u>
Dessert	Fruit de saison/ Fromage blanc aux fruits rouges	<u>Fruit de saison/</u> Ananas en gondole	* Fruit de saison	<u>Fruit de saison</u> Eclair au chocolat