



Presqu'île de Quiberon

L'équipe de cuisine du collège Alain vous propose le

menu

De la semaine du 26 au 30 septembre 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><u>Salade aux lardons</u> ou * <u>Betteraves rouges</u> ou <u>Céleri rémoulade</u></p>	<p><u>Radis</u> ou <u>Carottes râpées</u> ou <u>Tomates feta</u></p>	<p>* <u>Pamplemousse</u> ou Avocat vinaigrette ou Salade de maïs et cœurs de palmier</p>	<p>* <u>Concombre</u> ou <u>Salade et croûtons à l'emmenthal</u> ou Macédoine</p>
Plat principal	<p>* <u>Steak haché</u> ou * <u>Rôti de bœuf</u></p>	<p>Poisson du jour beurre blanc</p>	<p>* <u>Blanc de poulet</u> sauce crème</p>	<p>Ravioli au fromage Sauce tomate ou pesto</p>
Accompagnement	<p>* <u>Haricots verts</u></p>	<p>Riz pilaf</p>	<p>Céréales gourmandes</p>	<p>* <u>Carottes vichy</u></p>
Fromage	<p>Fromage / <u>Salade verte</u></p>	<p>Yaourt / <u>Salade verte</u></p>	<p>Fromage / <u>Salade verte</u></p>	<p>Yaourt / <u>Salade verte</u></p>
Dessert	<p>* <u>Fruit de saison/</u> Liégeois chocolat ou Liégeois vanille</p>	<p><u>Fruit de saison/</u></p>	<p><u>Fruit de saison/</u> Tarte normande ou Tarte aux pommes</p>	<p>* <u>Fruit de saison/</u> Salade de fruits</p>