



Auray

L'équipe de cuisine du collège Alain vous propose le

# menu

De la semaine du 7 au 11 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	<p>Potage <u>poireaux pommes de terre</u> ou * <u>Betteraves aux pommes</u> ou Taboulé oriental</p>	<p>Salade de tomates cerises à l'estragon ou Salade niçoise ou <u>Céleri rémoulade</u></p>	<p>* <u>Pamplemousse</u> ou Radis croqu'en sel ou Guacamole et toast</p>	<p>Duo de saucissons ou Assiette de crudités ou Pâté de campagne ou Rillettes de volaille</p>
Plat principal	<p>* Sauté ou rôti de bœuf aux olives et tomates confites</p>	<p>* Rôti de porc ou andouillette grillée à la crème de moutarde</p>	<p>Omelette au gruyère ou Omelette aux champignons</p>	<p>Cabillaud ou Poisson du jour sauce beurre nantais</p>
Accompagnement	<p>* <u>Pâtes/</u> <u>Maïs et poivrons aux épices</u></p>	<p>* <u>Carottes glacées/</u> <u>Lentilles au jus</u></p>	<p>Poêlée du soleil <u>Frites</u></p>	<p>Riz pilaf <u>Embeurrée de poireaux</u></p>
Fromage	<p>Fromage / <u>Salade verte</u></p>	<p>Fromage ou Petit suisse / <u>Salade verte</u></p>	<p>* Yaourt / <u>Salade verte</u></p>	<p>Fromage ou yaourt / <u>Salade verte</u></p>
Dessert	<p><u>Fruit de saison</u> Fromage blanc au coulis de fruits exotiques ou coulis de poivrons rouges</p>	<p>* <u>Fruit de saison/</u> Ananas en gondole</p>	<p>* <u>Fruit de saison/</u> Feuilleté aux pommes caramélisées ou Flan pâtissier maison</p>	<p><u>Fruit de saison/</u> Assortiment de fruits secs</p>