



Ajoncs

L'équipe de cuisine du collège Alain vous propose le

menu

De la semaine du 9 au 13 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	<u>Frisée à l'emmenthal</u> ou Pamplemousse ou Salade de tomates multicolores	Pipérade au jambon cru ou Salade d'endives aux pommes ou * Taboulé de <u>chou-fleur</u>	Tomates antiboises ou Flan de légumes ou Salade de mâche pesto et noix	Chou à l'indienne ou * <u>Carottes râpées à l'orange</u> ou Rillettes de sardines
Plat principal	* Hachis parmentier maison	* Brochette de dinde à l'orientale ou Sauté de volaille à l'italienne	Lasagnes de légumes, champignons et mozzarella	* Rougail saucisses
Accompagnement	<u>Salade verte</u>	Céréales gourmandes Flan de légumes	Chou rouge braisé	Riz créole / Maïs à la tomate
Fromage	Yaourt	* Fromage ou Yaourt / <u>Salade verte</u>	Fromage ou yaourt / <u>Salade verte</u>	Fromage ou Fromage blanc / <u>Salade verte</u>
Dessert	* <u>Fruit de saison</u> / Pana cotta maison aux fruits rouges	* <u>Fruit de saison</u> Poire au sirop maison	* <u>Fruit de saison</u> / Tarte aux pommes ou Brownies crème anglaise	* <u>Fruit de saison</u> / Salade de fruits