



Château de Combourg

L'équipe de cuisine du collège Alain vous propose le

menu

De la semaine du 17 au 21 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

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
				
Entrées	<u>Frisée au lard</u> ou Salade de surimi et <u>pamplemousse</u> ou Salade d'œufs durs	<u>Poire au bleu</u> ou Potage de légumes ou Salade de mâche, pesto et <u>noix</u>	<u>Terrine de légumes</u> ou <u>Poireaux vinaigrette</u> ou Salade andalouse (maïs, thon, poivron)	<u>Salade d'endives</u> ou <u>Carottes râpées au citron</u> ou Pain de thon maison
Plat principal	Brochette de poulet sauce barbecue	Omelette au gruyère ou à l'espagnole	Poisson meunière ou du jour sauce au boursin	Carbonade de bœuf au pain d'épices
Accompagnement	* Semoule de couscous Tomates grillées	* Pâtes <u>Poivrons à la tomate</u>	* Blé complet <u>Chou blanc braisé</u>	Frites <u>Pomme fruit au four</u>
Fromage	Fromage ou yaourt / <u>Salade verte</u>	* Fromage ou yaourt / <u>Salade verte</u>	Fromage ou yaourt / <u>Salade verte</u>	Fromage / <u>Salade verte</u>
Dessert	* <u>Fruit de saison/</u> Duo de <u>kiwis</u>	<u>Fruit de saison/</u> <u>Pomme au four</u>	<u>Fruit de saison</u> Génoise tutti-frutti ou <u>Poire Belle-Hélène maison</u>	* <u>Fruit de saison</u> Flan au caramel