COLLEGE JEAN-JACQUES FAURIE

Menus du 04 au 08 mars 2024

	Lundi 04 mars	Mardi 05 mars	Mercredi 06 mars	Jeudi 07 mars	Vendredi 08 mars
Midi	Carottes râpées ~.~ Rougail de saucisses et de saucisson à l'ail ~.~ Riz ~.~ Tomme de vache ~.~ Kiwi	Céleri rémoulade ~.~ Carbonade de boeuf ~.~ Coquillettes ~.~ Bleu ~.~ Génoise à la confiture	Friand au fromage ~.~ Steack haché ~.~ Purée ~.~ Emmental ~.~ Liégeois	Salade verte/oignons frits/croûtons ~.~ Tartiflette végétale ~.~ Cantal ~.~ Gâteau à l'ananas	Salade de chou rouge aux lardons ~.~ Poisson meunière ~.~ Carottes sautées ~.~ Panna cotta/purée de mangue

Dominique DERREZ, Gestionnaire **Frédéric GILLE, Principal**

Origine des produits carnés frais : lieux d'élevage et d'abattage : FRANCE

© Index Education 2024