



COLLEGE JEAN MOULIN

SEMAINE DU 25 au 29 MARS 2019



Préparation faite maison par l'équipe des cuisines /








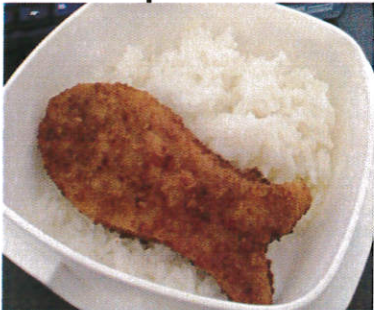

















Produits locaux



Produits frais /



Agriculture biologique

| | | |
|---------------------|---|---|
| LUNDI 25 MARS |  | <p>Assortiment de salade de blé</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Courgettes</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Kiwi / orange / banane</p>     |
| MARDI 26 MARS |  | <p>Avocat / pamplemousse</p> <p>Poisson pané frais</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt bio</p> <p>Salade de fruits frais</p>      |
| JEUDI 28 MARS |  | <p>Charcuterie</p> <p>Braisé de bœuf</p> <p>Carottes</p> <p>Roquefort / bleu</p> <p>Flan pâtissier</p>      |
| VENDREDI 29 MARS |  | <p>Tzatziki - Assortiment de salades vertes</p> <p>Boudin / andouillette / gésiers</p> <p>Frites</p> <p>Comté</p> <p>Glaces</p>      |