



# COLLEGE JEAN MOULIN

## SEMAINE DU 13 AU 17 SEPTEMBRE 2021



Préparation fait maison par l'équipe de cuisines /















Produits locaux

Produits frais /

Agriculture biologique



LUNDI 13 SEPT		<p>Salade de cœurs de palmier et fonds d'artichauts ou asperges vinaigrette ou betteraves vinaigrette</p> <p>Boudin aux pommes</p> <p>Purée maison</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit frais BIO</p>    
MARDI 14 SEPT		<p>Salade de riz ou salade de haricots rouges et maïs</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Haricots verts persillade</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit frais</p>    
JEUDI 16 SEPT VEGETARIEN		<p>Melon ou pastèque</p> <p>Omelette aux herbes</p> <p>Blé à la tomate et petits légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>    
VENDREDI 17 SEPT		<p>Salade piémontaise ou macédoine à la mayonnaise</p> <p>Filet de poisson frais</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert Bio (GAEC de la Séoune)</p> <p>Fruit frais</p> 