

Restaurant Scolaire collège ARAGON

Du 15 au 19 novembre 2021

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Entrées :</p> <p>Salade de chou chinois* Salade verte</p> <p>***</p> <p>Plats :</p> <p>Gratin de fruits de mer *</p> <p>***</p> <p>Garnitures :</p> <p>Poêlée de pommes de terre à l'échalote*</p> <p>***</p> <p>Fromages :</p> <p>Vache qui rit*</p> <p>***</p> <p>Dessert :</p> <p>Tarte citron * Assortiment de fruits frais</p>	<p>Entrées :</p> <p>Salade de boulgour et crudité * Salade verte, Soupe de légumes</p> <p>***</p> <p>Plats :</p> <p>Travers de porc rôti * Filet de poisson au curry</p> <p>***</p> <p>Garnitures :</p> <p>Purée de choux fleur *</p> <p>***</p> <p>Fromages :</p> <p>Saint Félicien * Fromage Blanc</p> <p>***</p> <p>Dessert :</p> <p>Assortiment de fruits * Riz au lait</p>	<p>Entrées :</p> <p>Salade de betterave mayonnaise * Salade verte Velouté de courge</p> <p>***</p> <p>Plats :</p> <p>Steak haché à l'échalote * Filet de lieu noir au citron et curry</p> <p>***</p> <p>Garnitures :</p> <p>Lentilles à la moutarde *</p> <p>***</p> <p>Fromages :</p> <p>Fromage blanc et confiture d'abricot*</p> <p>***</p> <p>Dessert :</p> <p>Flan vanille caramel * Assortiment de fruits</p>	<p>Entrées :</p> <p>Salade d' endives et champignons * Salade verte, Velouté de légumes</p> <p>***</p> <p>Plats :</p> <p>Blanquette de veau * Poisson au court bouillon verveine</p> <p>***</p> <p>Garnitures :</p> <p>Riz persillé * Poêlée de légumes</p> <p>***</p> <p>Fromages :</p> <p>Comté *</p> <p>***</p> <p>Dessert :</p> <p>Assortiment de fruits * Crème dessert à la crème de marron</p>

* Menu conseillé par la diététicienne

Nos menus sont cuisinés sur place avec des produits BIO hormis les produits de la mer.

La Principale :
S. Bouzzelifa

La Gestionnaire :
V. Briday