DU LUNDI 25 MARS AU VENDREDI 29 MARS 2024

COLLEGE JEAN RACINE SAINT-GEORGES-SUR-LOIRE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Avocat vinaigrette Betterave et dés de chèvre Salade de chou chinois aux agrumes	Concombre et tomates vinaigrette Œufs mayonnaise Salade de blé aux légumes	Macédoine de légumes Carottes râpées Salade de riz	Rillettes de sardines Rosette Bacon
PLATS PROTIDIQUES	Sauté de porc au caramel Faux-filet Filet de poisson Duxelle de champignons	Boulettes de veau Boulettes végétales Dos de cabillaud	Crépinette de dinde Osso Bucco milanaise Andouillette grillée	Cordon bleu Merlu pané Emincé de boeuf
ACCOMPAGNEMENTS	Lentilles vertes Chou-fleur en gratin	Riz Fondue de poireaux	Purée Poêlée de légumes forestière Salade verte	Pommes de terre rissolées Purée de panais
PRODUITS LAITIERS	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
DESSERTS	Semoule au chocolat Salade de fruits Fruits de saison Yaourt aromatisé BIO	Verrine de fromage blanc aux fruits rouges Liégeois vanille, chocolat ou café Fruits de saison	Crumble de pommes Muffin au chocolat Fruits de saison	Yaourt aromatisé bio Crème dessert Fruits de saison

Le Principal	La Gestionnaire	L'Infirmière	Le Responsable de Cuisine
Mr MUNOZ	Mme LABOUDI	Mme VERNOT	M PRUNEAU