

COLLEGE Francis LALLART  
 Rue Jacques Prévert  
 53120 GORRON  
 Tél : 02.43.08.62.64

**Menu du 2 au 6 mars 2020**

<b><u>Lundi 2</u></b>	<b><u>Mardi 3</u></b>	<b><u>Jeudi 5</u></b> (végétarien)	<b><u>Vendredi 6</u></b>
<b><u>Croque italien</u></b> Feuilleté <b>dinde et fromage</b> Pamplemousse	<b><u>Duo de carottes et chou râpé</u></b> <b><u>Salade composée</u></b> <b><u>Salade de pâtes</u></b>	<b><u>Potage de légumes</u></b> Macédoine <b>œuf mayonnaise</b> <b><u>Galette garnie</u></b>	<b><u>Salade au pamplemousse</u></b> <b><u>Céleri rémoulade</u></b> <b><u>Salade du jour</u></b>
<b><u>Chipolatas grillées</u></b> <b><u>Mitonnée de poisson</u></b>	<b><u>Emincé de bœuf au cidre</u></b> <b><u>Endives au jambon</u></b>	<b><u>Filet de dinde rôti</u></b> <b><u>Tortilla au fromage</u></b>	<b><u>Poisson pané</u></b> <b><u>Moussaka</u></b>
<b><u>Purée</u></b> <b><u>Fondue de poireaux</u></b>	<b><u>Tagliatelles de galette</u></b> <b><u>Pommes au four</u></b>	<b><u>Coquillettes</u></b> <b><u>Ratatouille</u></b>	<b><u>Riz</u></b> <b><u>Julienne de légumes</u></b>
<b><u>Fromage</u></b>	<b><u>Yaourt nature</u></b>	<b><u>Fromage</u></b>	<b><u>Petits suisses aromatisés</u></b>
<b><u>Liégeois assortis</u></b> Fruit	<b><u>Crumble poire et chocolat</u></b>	<b><u>Flan pâtissier</u></b> <b><u>Tarte au citron</u></b>	<b><u>Bananes chocolat</u></b> <b><u>Fruit</u></b>

Sécurité de la viande bovine : tous nos fournisseurs de viande respectent la réglementation mise en œuvre depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2000 en matière d'hygiène et de traçabilité. Viande élevée en France; abattoir: FR 50.391.003 CE; Eleveur: Bechet; ESB:0

Le Principal  
David PATAT

Le Chef de cuisine  
Valérie MIEUZET

L'Infirmière  
Stéphanie FORGET

La Gestionnaire  
Cathy FILLATRE

(v) = Végétarien

COLLEGE Francis LALLART  
 Rue Jacques Prévert  
 53120 GORRON  
 Tél : 02.43.08.62.64

Menu du 9 au 13 mars 2020

<u>Lundi 09</u>	<u>Mardi 10</u>	<u>Jeudi 12</u>	<u>Vendredi 13</u>
<b>Assiette Paysanne</b> <u>Coquille de thon</u> <u>Œufs en salade</u>	<u>Emincé de chou et lardons</u> <u>Salade de mâche</u> Taboulé	<u>Assiette de crudités</u> <u>Radis beurre</u> Salade composée	(végétarien) <u>Betteraves mimosa</u> <u>Haricots verts en salade</u> Salade de riz
<u>Aiguillettes de poulet aux épices</u> Merguez	<u>Filet de poisson à la créole</u> Sauté de porc ananas	<u>Bœuf aux pruneaux</u> Gratin de poisson	Jambon braisé au cidre <u>Recette végétarienne</u>
<u>Semoule</u> <u>Poêlée de légumes</u>	<u>Riz basmati</u> <u>Courgettes gratinées</u>	<u>Macaronis</u> <u>Carottes au thym</u>	<u>Pommes rissolées</u> <u>Pommes au four</u>
<u>Fromage blanc</u>	<u>Fromage</u>	<u>Fromage</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>
<u>Fruit de saison</u>	Crumble pommes <u>Coupelle de fruits cuits</u>	<u>Pâtisserie</u>	<u>Tartare de fruits frais</u>

Sécurité de la viande bovine : tous nos fournisseurs de viande respectent la réglementation mise en œuvre depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2000 en matière d'hygiène et de traçabilité. Viande élevée en France; abattoir: FR 50.391.003 CE; Eleveur: Bechet; ESB:0

Le Principal  
David PATAT

Le Chef de cuisine  
Valérie MIEUZET

L'Infirmière  
Stéphanie FORGET

La Gestionnaire  
Cathy FILLATRE

(v)= Végétarien

