

# DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

## Sodexo Collège Printemps-Ete 2024 du 06/05 AU 30/06/24

Lundi 24/06/2024	Mardi 25/06/2024	Jeudi 27/06/2024	Vendredi 28/06/2024
<b>ENTRÉES</b>			
Mousse de foie et cornichon	Crêpes au jambon et emmental	Salade de pâtes aux poivrons, olives et origan	Saucisson panaché
<b>SALADES</b>			
Carottes rapées Salade verte	Cubes de betteraves Salade coleslaw	Carottes rapées Melon	Chou blanc et dés de mimolette Salade verte
<b>PLATS</b>			
Chipolatas Sauté de boeuf VF sauce au thym	Poisson blanc PMD meunière SAUCE CARBONARA	Boulettes aux flageolets BIO Tarte aux 3 fromages (emmental, mozzarella, fromage italien)	Emincé de dinde VF sauce curry Merlu PMD sauce vatapa
<b>GARNITURES</b>			
Carotte au jus Lentilles	Coquillettes semi complète BIO Haricots verts persillés	Courgettes braisées Purée de pomme de terre	Epinards en branche béchamel Semoule BIO
<b>PRODUITS LAITIERS</b>			
Assortiment de yaourts Fromage fondu Croc'lait Gouda	Assortiment de yaourts Brie Fromage fondu La vache qui rit	Assortiment de yaourts Fromage frais Cantafrais Saint paulin	Assortiment de yaourts Fromage frais Petit cotentin Montcadi croute noire
<b>DESSERTS</b>			
Beignet au chocolat et noisettes DCG	Compote pommes et bananes allégées en sucres	Abricots au sirop	Barre bretonne et caramel liquide
Compote pommes et pêches allégée en sucres	Gaufre au chocolat	Fromage blanc et brisures d'Oréo	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
Smoothie à la pomme et ananas	Milk shake à la framboise	Tarte flan pâtissier	Salade de fruits frais

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



**LE PLAISIR DE BIEN MANGER**