



Service restauration

COLLEGE JEAN MOULIN
SAINT-DIDIER-DE-FORMANS

◆ MENU DE LA SEMAINE ◆

Semaine du lundi 29 Avril 2024 au vendredi 03 Mai 2024

« Menu proposé par le chef Corentin Battin et son équipe »



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux-régionaux



Viande française



Pêche durable



Cuisiné sur place

	Lundi 29 Avril 2024	Mardi 30 Avril 2024 « VÉGÉTARIEN »	Jeudi 02 Mai 2024	Vendredi 03 Mai 2024
<u>Hors d'œuvre</u> <u>Entrées</u>	 Salade verte Carottes râpées, thon et olives Avocats mayonnaise et crevettes « Fait Maison »	 Salade verte Salade de pâtes au pesto et parmesan Macédoine vinaigrette « Fait Maison »	 Salade verte Salade de haricots verts au fromage Œufs mayonnaise « Fait Maison »	 Salade verte Salade de betteraves rouges, feta et croûtons Taboulé maison « Fait Maison »
<u>Plats</u> <u>principaux</u>	 Bolognaise de bœuf* <i>(*Viande élevée et abattue en France)</i> « Fait Maison »	 Quenelle, sauce tomate « Fait Maison »	 Dos de colin poché Sauce bisque « Fait Maison »	 Sauté de pintade* aux olives <i>(*Volailles élevées et abattues en France)</i> « Fait Maison »
<u>Garniture</u>	 Tortis « Fait Maison »	 Duo de carottes à la crème et au persil « Fait Maison »	 Semoule aux épices « Fait Maison »	 Chou-fleur en persillade « Fait Maison »
<u>Pain</u>	PAIN FARINE LOCALE	PAIN FARINE LOCALE	PAIN FARINE LOCALE	PAIN FARINE LOCALE
<u>Produits</u> <u>laitiers</u>	Yaourt, Yaourt BIO ou fromage	Yaourt, Yaourt BIO ou fromage	Yaourt, Yaourt BIO ou fromage	Yaourt, Yaourt BIO ou fromage
<u>Desserts</u>	Fruits de saison	Tarte au chocolat Fruits de saison	Fruits de saison	Muffin à la vanille Fruits de saison

/ ! \ ** Menu indicatif, sous réserve de modification en raison de la fluctuation et de la difficulté des approvisionnements. ** / ! \

La principale : Madame M.A.SOURIAC

Le secrétaire général : Monsieur J.AELTERMAN