



**COLLEGE
YVES MONTAND**

MENU

Semaine du 11 mars au 15 mars 2024

Lundi 11/03/2024	Macédoine de légumes mayonnaise Fricassé de volaille ou poisson Pâtes Bio Fromage Fruit
Mardi 12/03/2024 <u>Végétarien</u>	Carottes râpées au citron Galette végétarienne Lentilles aux oignons Fromage au yaourt Compote pomme bio
Jeudi 14/03/2024	Salade verte Hachis parmentier ou brandade de morue Fromage Fruits au sirop
Vendredi 14/03/2024	Crème de potiron Filet de poisson meunière Blé aux petits légumes Fromage ou yaourt bio Fruit

Le Gestionnaire,
Adil EL GUENNOUNI

Le Chef de cuisine
Frédéric FRANCON

la Chef d'Etablissement
Elisabeth TOINON

- ❖ Menus qui respectent les recommandations du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- ❖ Menus non exhaustifs et susceptibles d'être modifiés sans préavis



MENU

Semaine du 18 mars au 22 mars 2024

Lundi 18/03/2024 <u>Végétarien</u>	Betteraves mimolette Brouillade aux fines herbes Riz à la niçoise Fromage ou petit suisse Fruit
Mardi 19/03/2024	Pomelos Daube au poisson Pommes de terre vapeur Fromage au yaourt Marmelade de fruits
Jeudi 21/03/2024	Concombres au fromage blanc Brochette de volaille Pâtes Fromage Pâtisserie
Vendredi 22/03/2024	Cœurs de palmier vinaigrette Hoki sauce hollandaise Quinoa et légumes sautés Fromage ou yaourt Fruit

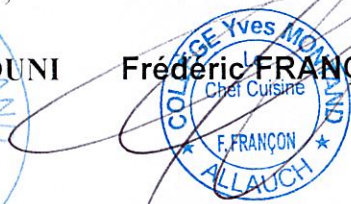
Le Gestionnaire,

Adil EL GUENNOUNI



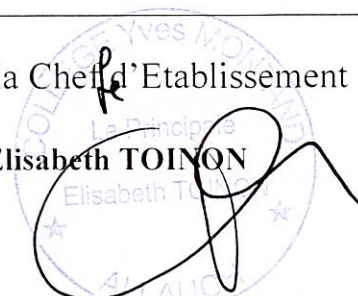
Le Chef de cuisine

Frédéric FRANÇON



la Chef d'Etablissement

Elisabeth TOINON



- ❖ Menus qui respectent les recommandations du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- ❖ Menus non exhaustifs et susceptibles d'être modifiés sans préavis



MENU

Semaine du 25 mars au 29 mars 2024

Lundi 25/03/2024	Endives aux noix Steack hachés Frites Fromage ou yaourt Purée de Fruits
Mardi 26/03/2024	Potage de légumes bio Sauté de dinde Mélange de céréales Fromage ou yaourt Fruit
Jeudi 28/03/2024 <u>Végétarien</u>	Salade mêlée Boulettes végétales Petits Pois Fromage Glace bio
Vendredi 29/03/2024	Riz en salade Poisson Gratin de courgettes Fromage ou yaourt bio Fruit

Le Gestionnaire,

Adil EL GUENNOUNI

Le Chef de cuisine

Frédéric FRANCON

La Cheffe d'Etablissement

Elisabeth TOIXON

- ❖ Menus qui respectent les recommandations du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- ❖ Menus non exhaustifs et susceptibles d'être modifiés sans préavis



**COLLEGE
YVES MONTAND**

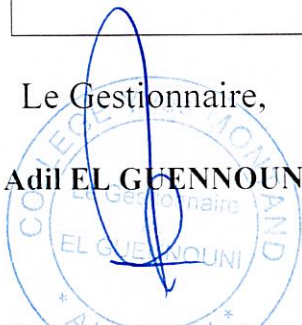
MENU

Semaine du 01 avril au 05 avril 2024

Lundi 01/04/2024	
Mardi 02/04/2024	Friand au fromage Ragoût de porc ou poisson Carottes et pommes boulangère Fromage ou yaourt Fruit bio
Jeudi 04/04/2024	Radis croq'sel Spaghetti bolognaise ou végétal Fromage Pâtisserie
Vendredi 05/04/2024 <u>Végétarien</u>	Crudités en salade Raviolis au fromage bio Brocolis persillade Boulgour Yaourt aux fruits et madeleine

Le Gestionnaire,

Adil EL GUENNOUNI



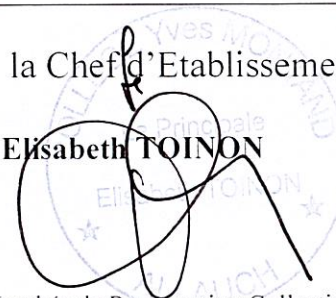
Le Chef de cuisine

Frédéric FRANÇON



la Chef d'Etablissement

Elisabeth TOINON



- ❖ Menus qui respectent les recommandations du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- ❖ Menus non exhaustifs et susceptibles d'être modifiés sans préavis



MENU

Semaine du 08 avril au 12 avril 2024

Lundi 08/04/2024	Salade de pois chiches Poulet rôti Poêlée de légumes Fromage ou yaourt bio Fruit
Mardi 09/04/2024 <u>Végétarien</u>	Salade coleslaw Steack végétal Pommes rissolées Fromage ou yaourt Cocktail de fruits au sirop
Jeudi 11/04/2024	Fenouil et tomate sauce tapenade Aïoli Fromage bio Mousse chocolat
Vendredi 12/04/2024 <u>Végétarien</u>	Carottes râpées Escalope de dinde à la crème Riz aux légumes bio Fromage Fruit

Le Gestionnaire,

Adil EL GUENNOUNI

Le Chef de cuisine

Frédéric FRANCON

La Cheffe d'Établissement

Elisabeth TOINON

- ❖ Menus qui respectent les recommandations du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- ❖ Menus non exhaustifs et susceptibles d'être modifiés sans préavis



MENU

Semaine du 15 avril au 19 avril 2024

Lundi 15/04/2024 <u>Végétarien</u>	Salade mêlée vinaigrette Omelette sauce tomate bio Coquillettes Fromage bio ou yaourt Fruit
Mardi 16/04/2024	Melon Chili concarné ou végétal Riz Fromage Glace
Jeudi 18/04/2024	Chiffonnade de laitue Cervelas obernois ou poisson Purée Fromage Pâtisserie
Vendredi 19/04/2024	Pamplémousse Calamars à la romaine Riz et julienne de légumes Fromage ou yaourt Compote de fruits bio

Le Gestionnaire,
Adil EL GUENNOUNI

Le Chef de cuisine
Frédéric FRANÇON

La Cheffe d'Etablissement
Elisabeth TOINON

- ❖ Menus qui respectent les recommandations du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- ❖ Menus non exhaustifs et susceptibles d'être modifiés sans préavis