



Collège et Lycée Jules VERNE



Restaurant scolaire

Lundi 2 Octobre 2023	Mardi 3 Octobre 2023	Jeudi 5 Octobre 2023	Vendredi 6 Octobre 2023
<p>Salad'bar Salade de blé à la niçoise Radis roses Hot dog à la volaille</p> <p>Manchons de volaille marinés Dos de lieu sauce nantaise Riz créole Poêlée bretonne</p> <p>Mâche nantaise</p> <p></p> <p>Fromage ou Laitage BIO  Fruits de saison</p>	<p>Salad'bar Concombres à la crème Salade de pâtes au thon Charcuterie</p> <p>Canard à l'orange  Lieu à la béarnaise Pommes de terre au curcuma Poêlée de légumes</p> <p>Salade composée</p> <p></p> <p>Fromage ou Laitage BIO  Chocolat liégeois Fruits de saison</p>	<p>Salad'bar Houmous Salade de betteraves BIO Œuf dur mayonnaise</p> <p>Escalope de poulet kebab Omelette aux herbes Purée  Gratin de poireaux</p> <p>Mâche nantaise</p> <p></p> <p>Fromage ou Laitage BIO  Fondant au chocolat  Fruits de saison</p>	<p>Salad'bar Céleri rémoulade Salade grecque Charcuterie</p> <p>Couscous merguez Poisson du jour Semoule à l'orientale Légumes couscous</p> <p>Salade composée</p> <p></p> <p>Fromage ou Laitage BIO  Compote de fruits Fruits de saison</p>

Nous privilégions les produits de qualité : agriculture biologique , agriculture raisonnée , circuits courts, label rouge, produits locaux ... et bien sûr, produits de saison .



Le Proviseur,

P. CÔME

Le Gestionnaire,

C. BRETON