



Collège et Lycée Jules VERNE



Restaurant scolaire

Lundi 11 Mars 2024	Mardi 12 Mars 2024	Jeudi 14 Mars 2024	Vendredi 15 Mars 2024
<p><b>Salad'bar</b> </p> <p>Salade de chou aux pommes </p> <p><b>Radis roses</b></p> <p>Friand au fromage</p> <p>Paupiette de veau forestière</p> <p><b>Lieu aux épices</b></p> <p>Riz pilaf</p> <p><b>Brocolis</b></p> <p>Salade </p> <p><b>Fromage ou laitage BIO</b> </p> <p><b>Liegeois chocolat</b></p> <p><b>Fruits de Saison</b></p>	<p><b>Salad'bar</b> </p> <p>Œuf mayonnaise </p> <p>Salade de riz niçoise </p> <p><b>Carottes râpées</b></p> <p>Boulettes kefta</p> <p><b>Boulettes tomate basilic (Végé)</b></p> <p>Semoule</p> <p><b>Légumes tajine</b></p> <p>Salade </p> <p><b>Fromage ou laitage BIO</b> </p> <p><b>Entremet caramel</b></p> <p><b>Fruits de saison</b></p>	<p><b>Salad'bar</b> </p> <p>Salade de thon </p> <p>Salade piémontaise </p> <p>Charcuterie</p> <p>Filet de poulet mariné</p> <p><b>Filet de colin aux herbes</b></p> <p>Coquillettes</p> <p><b>Poêlée printanière</b></p> <p>Salade </p> <p><b>Fromage ou laitage BIO</b> </p> <p><b>Cake</b> </p> <p><b>Fruits de saison</b></p>	<p><b>Salad'bar</b> </p> <p>Taboulé </p> <p><b>Pamplemousse</b></p> <p>Sardines à l'huile</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p><b>Poisson du jour</b></p> <p>Blé</p> <p><b>Légumes du jour</b></p> <p>Salade </p> <p><b>Fromage ou laitage BIO</b> </p> <p><b>Beignet chocolat</b></p> <p><b>Fruits de saison</b></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