





























Collège et Lycée Jules VERNE



Restaurant scolaire

Lundi 15 Janvier 2024	Mardi 16 Janvier 2024	Jeudi 18 Janvier 2024	Vendredi 19 Janvier 2024
<p><b>Salad'bar</b></p> <p>Taboulé </p> <p><b>Pamplemousse</b></p> <p>Charcuterie</p> <p><b>POTAGE BAR</b> </p> <p>Blanquette de dinde à l'ancienne </p> <p><b>Lieu au chorizo</b> </p> <p>Riz</p> <p><b>Poêlée Bretonne</b></p> <p>Mâche nantaise </p> <p><b>Fromage ou laitage BIO</b> </p> <p>Donuts</p> <p><b>Fruits de Saison</b></p>	<p><b>Salad'bar</b></p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Salade de chou aux lardons</p> <p><b>Carottes râpées</b></p> <p><b>POTAGE BAR</b> </p> <p>Tartiflette à la volaille </p> <p><b>Boulettes façon thai(Végé)</b></p> <p>Salade verte</p> <p><b>Brocolis</b></p> <p>Salade composée </p> <p><b>Fromage ou laitage BIO</b> </p> <p>Laitage BIO</p> <p><b>Fruits de saison</b></p>	<p><b>Salad'bar</b></p> <p>Salade de chou rouge </p> <p><b>Salade de pâtes à la mexicaine</b> </p> <p>Rillettes</p> <p><b>POTAGE BAR</b> </p> <p>Brochette de poulet sc poivre </p> <p><b>Colin au gingembre</b> </p> <p>Petits pois carottes </p> <p><b>Gratin de butternut</b> </p> <p>Mâche nantaise </p> <p><b>Fromage ou laitage BIO</b> </p> <p>Moelleux aux pommes façon tatin</p> <p><b>Fruits de saison</b></p>	<p><b>Salad'bar</b></p> <p>Sardines à l'huile </p> <p><b>Salade harengs oignons rouges</b> </p> <p>Salade d'endive </p> <p><b>POTAGE BAR</b> </p> <p>Jambon fumé sc forestière </p> <p><b>Poisson du jour</b></p> <p>Blé</p> <p><b>Légumes du jour</b></p> <p>Salade composée </p> <p><b>Fromage ou laitage BIO</b> </p> <p>Compote de Fruits</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,

Le Gestionnaire,

P. CÔME

C. BRETON