











Collège et Lycée Jules VERNE



Restaurant scolaire

Lundi 29 Janvier 2024	Mardi 30 Janvier 2024	Jeudi 1 Février 2024	Vendredi 2 Février 2024
<p>Salad'bar Salade de riz volaille curry Carottes râpées Charcuterie</p> <p>POTAGE BAR</p> <p>Paupiette sc chasseur</p> <p>Dos de lieu aux petits légumes Blé Haricots verts</p> <p>Salade composée</p>  <p>Fromage ou laitage BIO  Laitage aux fruits Fruits de saison</p>	<p>Salad'bar Salade endives et fromage Salade de farfalles Sardines à l'huile</p> <p>POTAGE BAR</p> <p>Sauté de porc BIO aux pruneaux</p> <p>Boulettes à l'orientale (Végé) Riz au curcuma Chou romanesco</p> <p>Mesclun</p>  <p>Fromage ou laitage BIO  Fruits de saison</p>	<p>Salad'bar Riz à la niçoise Œuf mayonnaise Houmous</p> <p>POTAGE BAR</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Colin gingembre et champignons Purée Piperade</p> <p>Mâche nantaise</p>  <p>Fromage ou laitage BIO  Gâteau façon tatin Fruits de saison</p>	<p>Menu CHANDELEUR </p> <p>Salad'bar Salade de chou blanc Surimi mayonnaise</p> <p>POTAGE BAR</p> <p>Galette complète</p> <p>Galette végétarienne Frites Légumes du jour</p> <p>Salade composée</p>  <p>Fromage ou laitage BIO  Crêpes chocolat chantilly 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,

Le Gestionnaire,

P. CÔME

C. BRETON