



Collège et Lycée Jules VERNE



Restaurant scolaire

Lundi 13 Novembre 2023	Mardi 14 Novembre 2023	Jeudi 16 Novembre 2023	Vendredi 17 Novembre 2023
<p><b>Salad'bar</b></p> <p>Taboulé </p> <p>Rosette </p> <p>Salade de pâtes au poulet </p> <p><b>POTAGE BAR</b> </p> <p>Bœuf bourguignon </p> <p>Lieu sauce dieppoise </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p><b>Brocolis</b></p> <p>Salade composée</p> <p></p> <p>Fromage ou yaourt </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruits de saison</p>	<p><b>Salad'bar</b></p> <p>Macédoine </p> <p>Salade de thon et œuf </p> <p><b>Pamplemousse</b></p> <p><b>POTAGE BAR</b> </p> <p>Côtes de porc charcutière</p> <p>Colin à la crème de poireaux </p> <p>Semoule</p> <p><b>Haricots verts BIO</b></p> <p>Mâche nantaise</p> <p></p> <p>Fromage ou yaourt </p> <p>Fruits de saison BIO et local</p>	<p><b>Salad'bar</b></p> <p>Salade de blé </p> <p>Houmous </p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p><b>POTAGE BAR</b> </p> <p>Poulet à la thaïlandaise </p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Riz au saveur d'Asie</p> <p><b>Gratin de choux-fleur</b> </p> <p>Mâche nantaise</p> <p></p> <p>Fromage ou yaourt </p> <p>Cake au caramel </p> <p>Fruits de saison</p>	<p><b>Salad'bar</b></p> <p>Saucisson à l'ail </p> <p>Salade de riz et surimi </p> <p><b>Salade mimolette/croûtons</b> </p> <p><b>POTAGE BAR</b> </p> <p>Chipolatas ou boudin noir</p> <p><b>Poisson du jour</b> </p> <p>Gratin dauphinois </p> <p><b>Légumes du jour</b></p> <p>Salade composée</p> <p></p> <p>Fromage ou yaourt </p> <p>Compote de fruits</p> <p>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