



Collège et Lycée Jules VERNE



Restaurant scolaire

Lundi 16 Octobre 2023	Mardi 17 Octobre 2023	jeudi 19 Octobre 2023	Vendredi 20 Octobre 2023
<p>Salad'bar</p> <p><i>Salade de blé fraîcheur</i></p> <p>Rosette</p> <p>Macédoine</p> <p><i>Poulet basquaise</i></p> <p>Colin au beurre blanc</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes oubliés</p> <p>Mesclun</p> <p></p> <p>Fromage ou yaourt </p> <p>Beignet aux pommes</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salad'bar</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p><i>Salade de thon pommes de terre</i></p> <p><i>Paupiette de veau sauce poivre</i></p> <p>Omelette aux poivrons (Végé)</p> <p>Riz au curcuma</p> <p>Haricots verts</p> <p><i>Salade composée</i></p> <p></p> <p>Fromage ou yaourt </p> <p>Petits-suisses aux fruits</p> <p>Saint-Julien de Concelles</p>	<p>Salad'bar</p> <p><i>Salade de pâtes à l'italienne</i></p> <p>Carottes râpées</p> <p><i>Pâté de campagne</i></p> <p><i>Saucisse de Toulouse</i></p> <p>Lieu à la crème de câpres</p> <p><i>Petits pois carottes</i></p> <p>Chou romanesco</p> <p>Mesclun</p> <p></p> <p>Fromage ou yaourt </p> <p>Flan</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salad'bar</p> <p><i>Sardines</i></p> <p>Salade de chou aux pommes</p> <p>Radis roses</p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p>Poisson du jour</p> <p><i>Purée</i></p> <p>Légumes du jour</p> <p><i>Salade composée</i></p> <p></p> <p>Fromage ou yaourt </p> <p>Compote</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