























Collège et Lycée Jules VERNE



Restaurant scolaire

Lundi 18 Mars 2024	Mardi 19 Mars 2024	Jeudi 21 Mars 2024	Vendredi 22 Mars 2024
<p>Salad'bar</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Salade de pâtes à l'italienne </p> <p>Radis roses</p> <p>Poulet basquaise </p> <p>Dos de lieu aux petits légumes </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Salade composée</p> <p></p> <p>Fromage ou yaourt </p> <p>Fruits de saison</p> <p>Entremet vanille</p>	<p>Salad'bar</p> <p>Salade de blé </p> <p>Radis roses</p> <p>Charcuterie</p> <p>Colin à la meunière </p> <p>Côte de porc sauce moutarde </p> <p>Boulgour</p> <p>Chou fleurs</p> <p>Mâche nantaise</p> <p></p> <p>Fromage ou yaourt </p> <p>Ile flottante</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salad'bar</p> <p>Œuf mayonnaise </p> <p>Salade de thon </p> <p>Salade de betteraves</p> <p>Sauté de porc caramel</p> <p>Colin à la dieppoise </p> <p>Riz</p> <p>Poêlée asiatique</p> <p>Mâche nantaise</p> <p></p> <p>Fromage ou yaourt </p> <p>Moelleux chocolat </p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salad'bar</p> <p>Salade méditerranéenne </p> <p>Macédoine</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Poisson du jour</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes du jour</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