



## Menu semaine 13 : du 25 au 29 mars 2024

Collège Jean Zay

|                   | LUNDI  | MARDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|-------------------|--|---|---|---|
| ENTREES           | Champignons aux Herbes<br>Endivettes au Bleu<br><b>Salade Laitue</b> | Salade Strasbourgeoise<br>Chou Blanc au Comté<br><b>Salade Feuille de Chêne</b> | Salade Landaise<br>Macédoine à la Mayonnaise<br><b>Salade Batavia</b> | Perles Marines<br>Risoni à la Piperade<br><b>Salade Verte</b>     |
| PLATS             | Pintade aux Pêches<br>Quiche aux Légumes<br>Poisson du Jour          | Saucisses Label Rouge<br>Saucisses Végétales<br>Poisson Meunière                | Lapin Chasseur<br>Enchilada Végétarienne<br>Poisson Bordelais         | Hachis de Veau à l'Emmental<br>Nugget's de Blé<br>Poisson du Jour |
|                   | Pâtes<br>Poêlée Maraichère   | Petits Pois / Carottes<br>Jardinière de Légumes                                 | Boulgour<br>Tomate Rôtie  | Gratin Dauphinois<br>Poireaux à la Crème                          |
| PRODUITS LAITIERS | <b>Yaourt Nature Sucré</b>   | Yaourt Liégeois   | Fromage Portion   | <b>Fromage Blanc</b>  |
| DESSERTS          | Crumble aux Fruits   | Fruit de Saison   | Pâtisseries Variées   | Fruits au Sirop   |
| PAINS             | <b>Pain Rustique</b>   | <b>Pain Tradition</b>   | <b>Pain aux graines anciennes</b>                                     | <b>Pain d'Epeautre</b>  |
| LIBRES SERVICES   |  |   |   |   |

BIO

DECOUVERTE

VDL

La Gestionnaire,  
C. TIJOU

Le Principal Adjoint,  
M. BLOT