

**COLLEGE LOUIS PHILIBERT**

**LE PUY ST REPARADE**

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
<b>SEMAINE</b> <b>15/05 au 19/05</b>	Panier BIO Sauté de dinde au curry semoule fromage yaourts aromatisés	Cœur de palmiers/salade <b>BIO</b> Steak haché grillé haricots verts fromage tartes assorties	Frisée aux lardons et œufs Bœuf bourguignon blé pilaf yaourt nature sucré <b>BIO</b> cocktail de fruits	Pommes de terre et harengs Limande meunière choux-fleur à la crème fromage fruits
<b>SEMAINE</b> <b>22/05 au 23/05</b>	Salade de lentilles/ Panier <b>BIO</b> escalope de dinde marinée Ratatouille niçoise fromage/yaourt nature sucré <b>BIO</b> Fruits	<u><b>Menu MEXIQUE</b></u> salade d'avocat  Chili con carne riz mexicain Mousse au chocolat	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>
<b>SEMAINE</b> <b>29/05 au 02/06</b>	Fenouil et concombre/ Panier <b>BIO</b> Saucisse de Toulouse lentilles façon paysanne fromage liégeois	Salade niçoise/ Panier <b>BIO</b> Raviolis sauce napolitaine fromage fruits	Salade /carottes/chou/ Panier <b>BIO</b> Mijoté de veau pommes vapeur yaourt nature sucré <b>BIO</b> Glace	<u><b>MENU ESPAGNE</b></u> Tapas des Ramblas Paella fromage Fruits
<b>SEMAINE</b> <b>06/06 au 09/06</b>	<b>FERIE</b>	Carottes râpées / Panier <b>BIO</b> Poulet au citron poêlée de légumes fromage Tartes assorties	<u><b>Menu ITALIE</b></u> Tomates mozzarella / Panier <b>BIO</b> fusilli carbonara parmesan glace 	Tomate antiboise/ Panier <b>BIO</b> Filet meunière gratin brocolis yaourt nature sucré <b>BIO</b> beignets au chocolat
<b>SEMAINE</b> <b>12/06 au 16/06</b>	Salade de riz/ Panier <b>BIO</b> Jambon grillé aux herbes petits-pois fromage fruits	Panier <b>BIO</b> Boulettes de bœuf en sauce pâtes yaourt nature sucré <b>BIO</b> Glace	Charcuterie/salade verte filet meunière haricots beurre fromage gâteau de semoule	<b>Scannez-moi !!!</b> 
	Mr Bouvart Principal  	Mme Ravenaux Gestionnaire  	MR Suvio Chef de cuisine 	