Collège Tanguy-Prigent

MENU du 17 au 21 mars 2025

	ENTRÉE	PLAT	PRODUIT LAITIER ou dessert	FRUITS
	Salade irlandaise *Coleslaw*	*Dublin coddle* Salade BIO	Fromage AOP *Cup cake*	Fruits de saison BIO*
MARDI 18	*Croustillant au camembert*	*Chili sin carne* Riz BIO Salade BIO	Fromage AOP Compote et gâteau	Fruits de saison BIO*
JEUDI 20	*Riz au thon* Jambon macédoine	*Lasagnes à la bolognaise* Salade BIO	Fromage blanc BIO*	Fruits de saison BIO*
VENDREDI 21	*Duo de chou* Betteraves	Sauté de dinde *sauce camembert* Haricot beurre Salade BIO	Fromage AOP *Liégeois vanille caramel*	Fruits de saison BIO*

Fait maison

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française. Pour de plus amples informations, vous avez la possibilité de consulter les étiquettes auprès du cuisinier.

* Aide UE à destination des écoles - Programme européen « Fruits et lait à l'école »

La Gestionnaire, M. VINCENT — L'infirmière, N. KERNEIS — La Principale, M. LOZACH — Le chef de cuisine, A. LEBRUN

Menu susceptible de modifications sous réserve des livraisons