

Légende:
BIO
BIO & Local
Fait maison

Collège Jean-Philippe Rameau - Versailles

Menu du 05 au 09 novembre 2018



Un repas équilibré? Suivez les indications violettes ♥

Lundi

- Pomelos
- Carottes râpées au citron maison ♥
- Salade feuille de chêne rouge ♥

- Lasagnes bolognaise ♥
- Onglet de bœuf sauce échalote
- Cordon bleu

- Torti au parmesan
- Brocolis

- Yaourt aromatisé BIO ♥

- Pomme au four maison ♥
- Salade de fruits maison

- Fruit de saison

Mardi

- Salade Marco Polo maison ♥
- Betteraves et maïs
- Velouté d'asperges

- Sauté de porc à l'ananas maison
- Crousty de poisson
- Rôti de dinde sauce provençale ♥

- Champignons persillés maison
- Poêlée méridionale ♥

- Fromages divers ♥

- Ile flottante maison ♥
- Flan caramel

- Fruit de saison ♥

Jeudi

- Concombre à la bulgare maison
- Mascarade de crudités maison ♥
- Crème de butternut au lait de coco maison ♥

- Osso bucco de veau maison ♥
- Truite aux amandes
- Steak haché persillé

- Potatoes ♥
- Ratatouille maison

- Yaourt nature sucré BIO ♥

- Fruit de saison ♥

Vendredi

- Crêpe aux champignons
- Œuf mimosa maison ♥
- Salade batavia ♥

- Dorade sauce Marie-Charlotte ♥
- Omelette aux fines herbes maison
- Escalope de poulet à la crème

- Quinoa aux petits légumes ♥
- Courgettes à la provençale maison

- Fromage à la coupe BIO ♥

- Pain perdu maison ♥
- Apple pie maison

- Fruit de saison



Les plats servis dans nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : blé, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruit à coques, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, et mollusques.