

Légende:
BIO
BIO & Local
Fait maison

Collège Jean-Philippe Rameau - Versailles

Menu du 10 au 14 décembre 2018



Un repas équilibré? Suivez les indications violettes ♥

Lundi

- Salade croquante au parmesan maison ♥
- Carottes râpées au citron maison
- Salade feuille de chêne rouge
- Gigot d'agneau ♥
- Onglet de bœuf à la sauce échalotte
- Cordon bleu
- Tortis au parmesan ♥
- Brocolis ♥
- Yaourt aromatisé BIO ♥
- Glace
- Gratin de pommes maison ♥
- Fruits de saison BIO

Mardi

- Salade Marco Polo maison ♥
- Betteraves et maïs
- Potage cultivateur maison
- Colombo de porc à l'ananas maison
- Colin d'Alaska pané
- Rôti de dinde à la sauce provençale maison ♥
- Poêlée méridionale ♥
- Champignons persillés maison
- Fromages divers ♥
- Mousse au chocolat ♥
- Panna cotta maison aux fruits rouges
- Fruits de saison BIO ♥

Jeudi

- Pomelos ♥
- Mascarade de crudités maison
- Crème de butternut maison au curcuma
- Osso bucco de veau maison ♥
- Zarzuela maison
- Steak haché persillé
- Riz aux oignons et au curry ♥
- Ratatouille maison ♥
- Yaourt nature sucré BIO ♥
- Fruit de saison BIO ♥

Vendredi

- Sardine à l'huile
- Œuf mimosa ♥
- Salade batavia ♥
- Dorade à la sauce Marie-Charlotte maison ♥
- Poêlée périgourdine
- Escalope de poulet à la crème
- Pommes boulangères maison ♥
- Courgettes à la provençale maison
- Fromage à la coupe BIO ♥
- Pain perdu maison
- Œuf au lait maison et noix de coco ♥
- Fruit de saison BIO ♥



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.