

MENU

DU 29 AVRIL AU 03 MAI 2024



Légende :

 fait maison

Composante Biologique

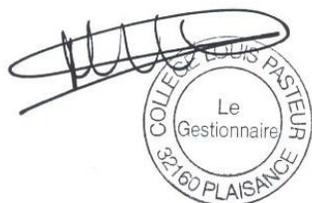
Composante biologique ET locale

Composante locale

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> • Haricots verts vinaigrette • Gratin de pommes de terre au fromage • Salade verte • Fromage blanc • Fruit de saison coupé 	<ul style="list-style-type: none"> • Carottes râpées et graines de tournesol • Escalope de porc à la moutarde • Blé aux légumes • Salade de fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> • Sardinade • Poulet rôti • Poêlée de légumes • Clafoutis aux fruits  • Fruit de saison coupé 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade verte aux croutons et oignons frits • Daube de bœuf  • Potatoes • Yaourt grec rapadura • Fruit de saison coupé

Sous réserve de modification

La Secrétaire générale



COLLEGE LOUIS PASTEUR
Le
Gestionnaire
32160 PLAISANCE

Sandrine DUSSAC

Le Principal



Vianney GUILLEMET