









Collège du Mont Bar

Saison	Fait Maison	Approvisionnement		
		Local	Bio	
Lundi 1er février 2021				
	x			Salade strasbourgeoise/ piemontaise
	x	x		Bœuf braisé* 
	x			Carottes pain blanc
			x	Yaourt nature bio 
				Crêpes sucre/crème marron
Mardi 2 février 2021				
	x			Salade verte/ salade thon-tomates-maïs
	x	x		Navarin d'agneau
	x			Purée pain tradition
				Pt Louis
				Clémentine
x				
Mercredi 3 février 2021				
				Pâté croûte
				Poisson meunière
	x		x	Riz bio 
		x		Fromage blanc pain blanc
				Orange
x				
jeudi 4 février 2021				
	x			Endives/endives féta
	x	x		Cuisse de canette
	x			Flageolets pain bio 
		x	x	Cantal doux bio  
				Poire
x				
Vendredi 5 février 2021				
	x			Boulgour/boulgour méditerranéen
			x	Omelette bio 
	x			Chour fleur poelé 
				pain de campagne
	x			Ile flottante/biscuit

MENU VEGETARIEN

La chef de cuisine

Le gestionnaire

le principal



*VBF: viande bovine française

Vous souhaitez un bon appétit.



**ces menus peuvent être modifiés en raison d'éventuels problèmes d'approvisionnement
menu établi suivant le plan alimentaire diététique**