

Menu de la semaine du 30 mars au 3 avril

100% fait maison

<u>Lundi 30 mars</u>	<u>Mardi 31 mars</u>	<u>Jeudi 2 avril</u> <u>Repas végétarien</u>	<u>Vendredi 3 avril</u>
<ul style="list-style-type: none"> - Crudités* de saison - Pâtes à la crème** et au saumon - Brie de Meaux - Salade de fruits frais exotiques 	<ul style="list-style-type: none"> - Pomelos** ou asperges* à la vinaigrette - Chorizo grillé ou boulettes végétariennes - Méli-mélo de céréales et céleri rave*** rôti au miel - Fromage blanc fermier*** - Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> - Taboulé* ou salade verte* - Omelette au fromage** - Ecrasé de carottes*** et potimarron** - Cœur coulant au chocolat - Fruit de saison au choix 	<ul style="list-style-type: none"> - Croque-monsieur au jambon ou au fromage - Effiloché de canard à la moutarde à l'ancienne et au miel - Pommes de terre* rôties et poêlée de légumes - Yaourt aux fruits** - Fruits au sirop

Menu susceptible de modification en raison de problèmes d'approvisionnement, d'ordre matériel ou humain.



La principale, Caroline DENEUX



 Collège de Paléficat

 La Principale

 31200 Toulouse

La Secrétaire générale, Nelly BASNARY



 Collège de Paléficat

 La Secrétaire Générale

 31200 Toulouse