

Menu de la semaine du 13 au 17 avril

100% fait maison

<u>Lundi 13 avril</u> <u>Repas végétarien</u>	<u>Mardi 14 avril</u>	<u>Jeudi 16 avril</u>	<u>Vendredi 17 avril</u>
<ul style="list-style-type: none"> - Coleslaw ou salade composée* - Boulette végétale ** en sauce - Légumes à la provençale - Fromage fermier* - Crème dessert vanille ou chocolat ** 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade à la grecque ou pomelos - Calamar frais à la tomate - Mélange de céréales - Carré frais ** - Compote pommes/abricots ** 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade riz ou Crudités* de saison - Steak haché au poivre - Epinards à la béchamel - Panna cota - Fruit de saison au choix 	<ul style="list-style-type: none"> - Wrap saumon/crudités - Mac & cheese (macaroni ** au fromage) - Fruit de saison au choix - Sundae caramel

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

 Générale

 31200 Toulouse