




# Collège Jean Jaurès-BANNALEC

Le restaurant scolaire vous propose :

## MENU



|                            | DEJEUNER   |                        | DINER   |                    |
|----------------------------|--|------------------------|---|--------------------|
| Lundi<br>14<br>novembre    | Feuilleté au fromage<br>Omelette<br>Petits pois Bio / carottes Bio<br>Laitage Bio<br>Fruits de saison  | ●●<br>●<br>●<br>●<br>● | Polenta façon pizza<br>Salade verte<br>Laitage Bio<br>Banane caramélisée  | ●●<br>●<br>●<br>●  |
| Mardi<br>15<br>novembre    | Radis<br>Saucisse<br>Lentilles Bio<br>Laitage Bio<br>Entremets vanille   | ●<br>●<br>●<br>●<br>●● | Poisson pané<br>Haricots verts Bio<br>Laitage Bio<br>Crumble de fruits  | ●<br>●<br>●<br>●●  |
| Mercredi<br>16<br>novembre | Velouté de légumes<br>Riz cantonais végétarien Bio<br>Laitage Bio<br>Crème au chocolat Bio  | ●<br>●●<br>●<br>●●     | Blanc de poulet<br>Purée de légumes<br>Laitage Bio<br>Pêche au sirop  | ●<br>●<br>●<br>●   |
| Jeudi<br>17<br>novembre    | Carottes râpées Bio<br>Bœuf bourguignon<br>Pommes de terre vapeur<br>Laitage Bio<br>Pâtisserie   | ●<br>●<br>●<br>●<br>●● | Galette végétale sauce curry<br>ou tomate<br>Salade composée<br>Laitage Bio <br>Fruits                             | ●●<br>●●<br>●<br>● |
| Vendredi<br>18<br>novembre | Saucisson à l'ail<br>Filet de poisson<br>Semoule aux épices Bio<br>Laitage Bio<br>Salade de fruits   | ●●<br>●<br>●<br>●<br>● |  : menu végétarien<br>De la salade verte est proposée à tous les repas.<br>Tous les plats sont cuisinés sur place. |                    |

Le Principal  
Jean-Luc JAMBOU

La Gestionnaire  
Valérie PENQUERCH

