



Collège Jean-Jaurès – BANNALEC

Le restaurant scolaire vous propose :

## MENU

|                             | DEJEUNER  |                          | DINER   |                    |
|-----------------------------|---|--------------------------|---|--------------------|
| Lundi<br>24<br>Septembre    | Friand au fromage<br>Rôti de volaille<br>Duo butternuts et panais<br>Laitage<br>Liégeois aux fruits | ●●<br>●<br>●<br>●<br>●●  | Rissollette au veau<br>Poêlée chinoise<br>Laitage<br>Brochette de fruits  | ●<br>●●<br>●<br>●  |
| Mardi<br>25<br>Septembre    | Salade grecque<br>Saucisse braisée<br>Chou, carottes, lardons<br>Laitage<br>Pâtisserie              | ●●<br>●<br>●●<br>●<br>●● | Quiche au thon<br>Salade composée<br>Laitage<br>Banane sauce chocolat   | ●●<br>●<br>●<br>●● |
| Mercredi<br>26<br>Septembre | Piémontaise<br>Steak poêlé beurre maître d'hôtel<br>Haricots verts<br>Laitage<br>Compote de fruits  | ●●<br>●<br>●<br>●<br>●●  | Œuf au plat<br>Tortis au beurre<br>Laitage<br>Fruits au sirop   | ●<br>●●<br>●<br>●● |
| Jeudi<br>27<br>Septembre    | Salade fermière<br>Moules marinières<br>Frites<br>Laitage<br>Glace                                  | ●●<br>●<br>●●<br>●<br>●● | Moussaka gourmande<br>Salade verte<br>Laitage<br>Fruits   | ●●<br>●<br>●<br>●  |
| Vendredi<br>28<br>Septembre | Céleri râpé d'automne<br>Bœuf bourguignon<br>Poêlée wok<br>Laitage<br>Fruits                        | ●<br>●<br>●●<br>●<br>●   | Viande bovine d'origine France<br>Consulter au self les étiquettes de traçabilité<br><< Pains spéciaux tous les lundis et jeudis et pain bio les mardis et vendredis >> |                    |

Le Principal

La Gestionnaire

|                                 |                   |                  |          |
|---------------------------------|-------------------|------------------|----------|
| Crudités ou fruits crus ●       | Plat Protidique ● | Laitage ●        | Sucres ● |
| Légumes cuits ou fruits cuits ● | Féculent ●        | Matière grasse ● |          |