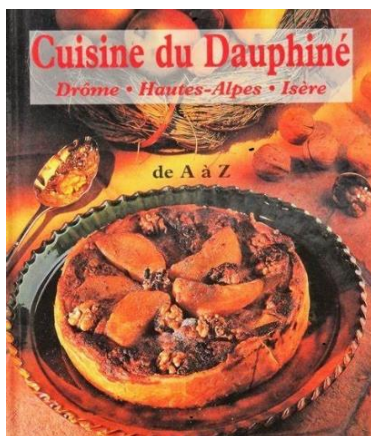


FR
42.052.205
CE

COLLEGE MICHEL
SERVET
RUS RIOTTIER
42190 CHARLIEU



MENU



Jeudi , on déguste la spécialité du Dauphiné : le gratin dauphinois

(Gratin Dauphinois : Également appelé pommes de terre à la dauphinoise, ce gratin nous vient du sud-est de la France, dans le Dauphiné (Isère, Drôme, Hautes Alpes et une partie du Rhône).

Le plat apparaît entre le 16e et le 17e siècle, au moment où la pomme de terre fait son apparition.)

Semaine du 20 au 24 mars 2023

DATES	DEJEUNER
<i>Lundi</i> 	<i>Salade verte</i> <i>Quenelle nature</i> <i>Riz</i> <i>Fromage sec ou Yaourt</i> <i>Fruit de saison</i>
<i>Mardi</i> 	<i>Salade mexicaine</i> <i>Aiguillettes de poisson pané</i> <i>Courgettes fraîches à la provençale</i> <i>Fromage sec ou Yaourt</i> <i>Crème dessert ou flan caramel</i>
<i>Jeudi</i> 	<i>Crudités</i> <i>Cuisse de poulet Rôti</i> <i>Gratin dauphinois maison</i> <i>Fromage sec ou Yaourt</i> <i>Mousse au chocolat maison</i>
<i>Vendredi</i> 	<i>Crêpe fromage ou feuilleté Hot dog</i> <i>Emincé de porc</i> <i>Haricots beurre</i> <i>Fromage sec ou Yaourt</i> <i>Fruit de saison</i>

Menu sous réserve de modifications

Le Principal

Le chef de cuisine

La gestionnaire

F.NUGUE

L.POIZAT

C.EGUREN