

# COLLEGE CHARLES SURAN A BOULOGNE/GESSE

MENUS SEMAINE



















40











du

30 septembre 2024

au

4 octobre 2024

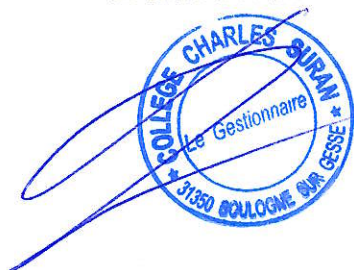
	MIDI					
	ENTREE AU CHOIX		PLAT PRINCIPAL		LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade bar 	Salade verte 	Ventrière de porc 	Brocolis à la crème 		Mousse chocolat
MARDI	Crudités 	Salade verte 	Escalope de dinde panée 	Pommes grenailles		Glace vanille coulis langue de chat
MERCREDI	Feuilleté au fromage 	Salade verte 	Poisson 	Galette de légumes 		Fruit de saison 
JEUDI	Omelette 	Salade verte 	Salade César 		Riz au lait	
VENDREDI	Chèvre chaud 	Salade verte 	Hachis parmentier 			Sorbet

SOIR				
ENTREE	PLAT PRINCIPAL		LAITAGE	DESSERT
Vermicelle 	Croissant au jambon 	Salade verte		Fruit 
Maquereaux	Brochette de cœur 	Purée de carottes 		Eclair
Mousse de canard	Coquille au jambon 			Crème caramel
Melon 	Roti de porc 	Pommes cocotte 		Salade de fruits 

Les menus présentés sont :  
 - Proposés par le Chef de Cuisine  
 - Validés par l'Equipe de Direction de l'Etablissement  
 - Prévisionnels et peuvent être éventuellement modifiés



LA GESTIONNAIRE



LA PRINCIPALE

