



Collège Cambuston

Claude Mahoudeaux



# MENU DE LA SEMAINE

du 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI 18 NOVEMBRE	MARDI 19 NOVEMBRE	JEUDI 21 NOVEMBRE	VENDREDI 22 NOVEMBRE
<b>ENTREES</b> <i>Salade de tomates / Oeufs durs mayonnaise / Céleri rémoulade</i>	<b>ENTREES</b> <i>Salade de choux, fromage / Taboulé / Salade à la chinoise</i>	<b>ENTREES</b> <i>Friand aux brèdes / Salade de courgettes persillées / Macédoine de légumes vinaigrette</i>	<b>ENTREES</b> <i>Tomates, mozzarella, basilic / Salade russe / Salade de choux, maïs, surimi, fromage</i>
<b>PLATS</b> <i>Filet de colin meunière / Massalé cabri aux bringelles / Lentilles patates douces à l'indienne</i>	<b>PLATS</b> <i>Cari de porc aux chouchoux Bio / Mix merguez chipolatas / Daube de légumes aux lentilles massalé</i>	<b>PLATS</b> <i>Sauté de dinde au curry de légumes / Côte de porc grillée / Torsades au pesto maison</i>	<b>PLATS</b> <i>Manchons de canard aux olives / Sauce de thon / Steak pané végétarien</i>
<b>GARNITURES</b> <i>Riz – Pois/Citrouille – Rougail citrons pimenté</i>	<b>GARNITURES</b> <i>Riz – Haricots blancs – Rougail mangues</i>	<b>GARNITURES</b> <i>Riz – Pois/Chouchoux Bio – Rougail tomates au combava</i>	<b>GARNITURES</b> <i>Riz – Lentilles/Bringelles – Rougail concombres pimenté</i>
<b>DESSERTS</b> <i>Yaourt brassé aromatisé Poire Kiwi</i>	<b>DESSERTS</b> <i>Délice de la Sicalait Pêche au sirop Orange</i>	<b>DESSERTS</b> <i>Yaourt brassé nature sucré Compote de pommes Mandarine</i>	<b>DESSERTS</b> <i>Mazarin fromage de La Réunion Flan vanille Pomme pink lady</i>

*Bon  
Appétit*

La composition du menu est susceptible d'être modifiée