

Collège Pierre Bayrou

Menus



Les plats sont élaborés sur place à base de produits frais, en privilégiant les produits locaux et de qualité dans le respect de la loi Egalim.

Lundi	11/03/2024	Critères qualité		Mardi	12/03/2024	Critères qualité		Jeudi	14/03/2024	Critères qualité		Vendredi	15/03/2024	Critères qualité	
Buffet de crudités		Fait maison		Buffet de crudités		Fait maison		Buffet de crudités		Fait maison		Buffet de crudités		Fait maison	
Nem au poulet						Fait maison						Jambon blanc			
Rôti de Bœuf		Local	H V E	Cuisse de canard		Local		Frites				Moussaka végété		Fait maison	végé
Epinards		Fait maison		Mélange céréales		AB		Saucisse grillée				Semoule			
Nuggets de poulet				Galette végété au fromage		végé	AB	Moules marinières				Sauté de porc		H V E	Fait maison
Pâtes		AB		Fèves à la crème d'ail		Fait maison		Salade verte				Jardinière de légumes			
Fromage				Yaourt	Fromage			Fromage	Dessert maison	Fait maison		Fromage			
Mousse au chocolat		AB		Fruits								Iles flottante			
Fruits								Fruits				Fruits			

PS : Les menus sont élaborés selon le GEMRCN de 2015, ils peuvent être modifiés en fonction des contraintes ou des opportunités de saison.

La gestionnaire

La principale