

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 18/03/2024 | Critères qualité | | Mardi 19/03/2024 | Critères qualité | | Jeudi 21/03/2024 | Critères qualité | | Vendredi 22/03/2024 | Critères qualité | |
|---------------------|------------------|-------|--|------------------|--|--------------------------|------------------|-------------|--|------------------|-------------|
| Buffet de crudités | Fait maison | | Buffet de crudités Terrine forestière | Fait maison | | Buffet de crudités | Fait maison | | Buffet de crudités Friand à la viande | Fait maison | |
| Rôti de porc | Local | H V E | colin en crouste | Fait maison | | Bœuf bourguignon | Fait maison | H V E | Carré de seitan | végé | |
| Carottes persillées | Fait maison | Frais | Brocolis | Fait maison | | Steak haché végé | végé | | Bouलगour | | |
| Filet de poulet | Label rouge | Local | Tomates farcies | | | Gratin dauphinois | AB | Fait maison | Rôti de dindonneau | Local | Frais |
| Coquillettes | Fait maison | Frais | Riz pilaf | Fait maison | | Haricots verts persillés | AB | | Tomates provençales | Frais | Fait maison |
| Yaourt Fromage | | | Fruits Fromage | | | Fromage gateau maison | Fait maison | | Fromage Salade de fruits | | |
| Fruits | | | Eclair au chocolat | | | 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