

Collège Pierre Bayrou

Menus



Lundi 25/03/2024	Critères qualité	Mardi 26/03/2024	Critères qualité	Jeudi 28/03/2024	Critères qualité	Vendredi 29/03/2024	Critères qualité
Buffet de crudités Crêpe au fromage	Fait maison	Buffet de crudités	Fait maison	Buffet de crudités Jambon de pays	Fait maison IGP	Buffet de crudités	Fait maison
Pépites de colin aux épinards		Carbonade de bœuf	H V E Local	Manchons de canard		Fish'n chips	
Haricots verts persillés	AB	Ratatouille		Carottes vichy	AB	Merguez	Local
Brochettes de Volaille		Croq fromage	végé	Saucisse grillée	Local H V E	Frites	
Macaroni	AB	Céréales gourmandes		Haricots blancs	Fait maison	Salade verte	H V E
Fromage Yaourt aux fruits		Fromage Yaourt		Fromage Yaourt		Fromage Yaourt	
Fruits		Fruits		Dessert maison	Fait maison	Liegeois	Fait maison
		Chou à la crème		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.

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.

La gestionnaire

La principale