

# 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 22/04/2024 Critères qualité	Mardi 23/04/2024 Critères qualité	Jeudi 25/04/2024 Critères qualité	Vendredi 26/04/2024 Critères qualité
<p>Buffet de crudités      Fait maison</p>	<p>Buffet de crudités      Fait maison</p>	<p>Buffet de crudités      Fait maison</p>	<p>Buffet de crudités      Fait maison</p> <p>Saucisse sèche</p>
<p>Raviolis</p> <p>au</p> <p>bœuf</p> <p>Salade verte</p>	<p>Poisson sauce beurre blanc</p> <p>Semoule</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Tomates provençales</p>	<p>Daube provençale      Local      Label rouge</p> <p>Coquillettes              AB</p> <p>Boulettes végé          Fait maison      végé</p> <p>Haricots verts persillés      AB</p>	<p>Brochette de poisson pané</p> <p>Carottes persillées      AB      Fait maison</p> <p>Blanquette de volailles      Local      Fait maison</p> <p>Riz sauvage                  IGP</p>
<p>Fromage      Yaourt</p> <p>Fruits</p>	<p>Fromage      Yaourt</p> <p>Fruits</p>	<p>Fruits      Fromage</p> <p>Dessert maison          Fait maison</p>	<p>Yaourt      Fromage</p> <p>Fruits crus</p>

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