

COLLEGE THOMAS RIBOUD
Menus de la semaine du 22 au 26 mai 2023

Lundi 22 mai	Mardi 23 mai
<p>Salade verte Salade composée</p> <p>« One pot pasta »</p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p>Fruit</p> <p>Menu Végétarien – Loi Egalim</p> 	<p>Salade verte / Carottes râpées Betteraves / Courgettes râpées</p> <p>Quenelles sauce Nantua Riz</p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p>Fruit</p>
Jeudi 25 mai	Vendredi 26 mai
<p>Salade verte / Champignons à la grecque Salade Sombrero / Salade de haricots verts</p> <p>Saucisse de Toulouse Lentilles</p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p>Moelleux aux myrtilles</p>	<p>Salade verte / Radis Concombre / Tomates à la mozzarella</p> <p>Haut de cuisse de poulet Salsifis persillés</p> <p>Fromage / Yaourt</p> <p>Glace</p>

Bourg en Bresse, le 16/11/2022

Le Principal,
S. FOURNEL



La Gestionnaire,
V. BRIDAY-THIRY

Les repas servis au restaurant scolaire sont établis dans le respect de l'équilibre alimentaire. Ils sont élaborés par les cuisiniers du collège avec des ingrédients issus majoritairement de l'approvisionnement local.

Les plats non cuisinés « maison » sont signalés par le logo 

Les menus sont susceptibles de modifications indépendantes de notre volonté (problème d'approvisionnement, grève, problème technique, etc.).