

# COLLEGE CHARLES SURAN A BOULOGNE/GESSE

MENUS SEMAINE
















50
















du

9 décembre 2024

au

13 decembre 2024

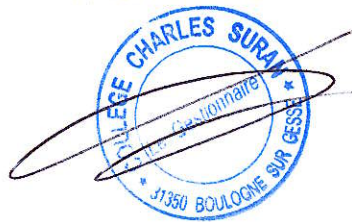
	MIDI			
	ENTREE AU CHOIX		PLAT PRINCIPAL	DESSERT
LUNDI	tomates celeri rape  	Salade 	 coquille au jambon 	yaourt aromatisé
MARDI	charcuterie	Salade 	 escalope de dinde 	fruit 
MERCREDI	 avocat pamplemousse orange	Salade 	pauplette de veau	pomme grenaille
JEUDI	 salade de patates et riz	Salade 	roti de porc	epinard bechamel
VENDREDI	 potage de legumes	Salade 	Calamar a la romaine	riz a la tomate

	SOIR			
	ENTREE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
	chevre chaud 	 wings de poulet	legumes rotis 	compote 
	 potage	 fajitas de boeuf	 salade	fromage
	 filet de maquereaux a la moutarde	nem	galette de legumes 	patisserie maison 
	 salade emmenthal	 Merguez 	puree 	fruit de saison 

Les menus présentés sont :  
 - Proposés par le Chef de Cuisine  
 - Validés par l'Equipe de Direction de l'Etablissement  
 - Prévisionnels et peuvent être éventuellement modifiés



LA GESTIONNAIRE



LA PRINCIPALE

