

Collège Sainte Marie Bastide Bordeaux

Semaine du 03/11 au 09/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise	Cervelas vinaigrette	Salade au thon tomaté	Salade au lardon
	Emincé de champignons à la ciboulette	Céleri rémoulade	Œuf mayonnaise	Toast au maquereau & citron
	Betteraves vinaigrette	Radis **	Chou rouge aux pommes **	Rillettes, cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lieu sauce Dieppoise	Nugget's de blé sauce tomates	Cordon bolognaise	Pilon de Poulet sauce forestière
	Rôti de porc sauce cremeuse	Escalope de dinde panée sauce suprême	Chipolata	Cassolette de poisson
	Poêlée de légumes de saison 🔆	Semoule	Haricots verts	Purée
	Pâtes	Choux fleur au beurre	Boulgour	Epinards
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Far breton	Crêpe au sucre	Fruit frais 🕌
	Crème dessert	Pommes râpées au citron et au miel	Entremets praliné & speculos	Roulé au chocolat et noix de coco
	Beignet au chocolat	Fruit frais	Fruit frais **	Crème aux œufs



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Recette du mois



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Repas Végétarien



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.