

COLLEGE JEAN ROSTAND BALMA

BON APPETIT

SEMAINE DU GOÛT HERBES AROMATIQUES

MENU DU 12/10/2026 AU 16/10/2026

VEGETARIEN

SEMAINE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Entrée</u>	<u>Entrée</u>	<u>Entrée</u>	<u>Entrée</u>	<u>Entrée</u>
SALADE DE COURGETTES OU SALADE VERTE	PALET CROUSTILLANT AU CHEVRE	SALADE DU CHEF	SALADE FLAMANDE (betteraves, pommes) OU MACEDOINE LEGUMES	CRÊPES AU FROMAGE
<u>Plats chauds</u>	<u>Plats chauds</u>	<u>Plats chauds</u>	<u>Plats chauds</u>	<u>Plats chauds</u>
POULET RÔTI à L'ESTRAGON COLIN SAUCE ANETH BOULGOUR BIO SALSIFIS	DAHL DE LEGUMINEUSES à la MANGUE (coriandre) RIZ BASMATI	OMELETTE AUX FINES HERBES (persil, ciboulette) FLAGEOLETS CAROTTES	SAUTE DE BŒUF AU THYM TRUITE SAUCE SAUGE BROCOLIS BIO	CŒUR DE MERLU RÔTI (ail,citron et ROMARIN) SEMOULE LEGUMES DU JOUR
<u>Laitages</u>	<u>Laitages</u>	<u>Laitages</u>	<u>Laitages</u>	<u>Laitages</u>
MORBIER	YAOURT BIO	CANTAL	YAOURT	LAITAGE
<u>Desserts</u>	<u>Desserts</u>	<u>Desserts</u>	<u>Desserts</u>	<u>Desserts</u>
FLAMBY	BANANE	RAISINS	TARTE AUX POMMES	COMPOTE

Menu pouvant subir des modifications

La Gestionnaire
C. TRIDOT

Le Chef de cuisine
S.ROCHOY

La Principale
M.ZAPATA

LE PAIN SERVI EST ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE