



Collège de Noucelle

Tous nos plats sont préparés et élaborés
par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE



PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX



MENU VÉGÉTARIEN



DESSERTS DU CHEF

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

POIS CHICHE PERSILLÉS	COLESLAW	ENDIVE AU BLEU	SAUCISSON AIL	CÉLERI RÉMOULADE
NUGGETS DE VOLAILLE	CHIPOLATAS	CASSOULET	SAUTÉ DE POULET THAI	BOLOGNAISE
POMMES DE TERRE GRENAILLES	LENTILLES		RIZ	SPAGHETTIS
GRATIN DE CHOUX FLEURS	CAROTTES		PETITS POIS	BROCOLIS
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
PETITS SUISSE	TARTE AU FLAN	ANANAS	CRÈME DESSERT PRALINÉ	TARTE AUX POMMES
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS				





INTERNAT DE NAUCELLE

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

- PRODUITS BIO**
- PÊCHE DURABLE**
- PRODUITS LABELISÉS**
- PRODUITS LOCAUX**
- MENU VÉGÉTARIEN**
- DESSERTS DU CHEF**

lundi 11 mars		mardi 12 mars		mercredi 13 mars		jeudi 14 mars		vendredi 15 mars	
SALADE DE COEUR DE BLÉ		TABOULÉ		BETTERAVES ROUGE AU CHÈVRE		OEUF MAYONNAISE			
QUICHE AU FROMAGE		FILET DE LIEU AUX POIREAUX		AIGUILLETES DE POULET À LA TOMATE		STEAK DE VEAU			
SALADE VERTE		PURÉE EPINARDS		BOULGOUR RATATOUILLE		POMMES DE TERRE AU FOUR SALADE VERTE			
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX									
COMPOTE DE FRUITS		MOUSSE À LA FRAMBOISE		CRÈME CHOCOLAT SPECULOOS		FROMAGE BLANC AROMATISÉ			
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES									