



Collège de Naucelle

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 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

CAROTTES RAPÉES	SALAMI	HARICOTS ROUGES AU THON	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE PIÉMONTAISE
TARTIFLETTE	CORDON BLEU	CUISSE DE POULET RÔTI	POISSON PANÉ	BOULETTES D'AGNEAU
SALADE VERTE	PENNE BROCOLIS	POIS CASSÉS CAROTTES	RIZ EPINARDS	SEMOULE BLETTE À LA TOMATE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
YAOURT NATURE SUCRÉ	TARTE AUX POMMES	SEMOULE AUX RAISINS	MOUSSE AU CHOCOLAT	ECLAIR AU CHOCOLAT
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 LABELLISÉS**
- PRODUITS LOCAUX**
- MENU VÉGÉTARIEN**
- DESSERTS DU CHEF**

lundi 18 mars		mardi 19 mars		mercredi 20 mars		jeudi 21 mars		vendredi 22 mars	
FEUILLETÉ AU FROMAGE BOEUF AUX CAROTTES BOULGOUR HARICOTS VERT		TABOULÉ	CORNET DE JAMBON MACÉDOINE	POTAGE	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	POTAGE	PIZZA CHÈVRE ET MIEL SALADE VERTE		
		TARTE AU THON	CROUSTILLANT AU FROMAGE						
		SALADE D'ENDIVES	POT AU FOUR GRATINS DE CHOUX FLEURS						
LIEGEOIS AU CAFÉ		MOUSSE À LA MANGUE	ANANAS						
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES									