



Période du 3 septembre au 7 septembre

VILLE DE COLLOBRIERES - Ecole Collobrières

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Vinaigrette ciboulette	Taboulé	Pastèque	Tarte au fromage	<b>Carottes râpées BIO &amp; Vinaigrette traditionnelle au persil</b>
Lasagnes à la bolognaise	Poulet émincé sauce forestière	Quenelles à la tomate	Steak de colin à la provençale	<b>Raviolis au tofu BIO &amp; Emmental râpé</b>
	Haricots verts à l'ail	Riz de camargue pilaf	Ratatouille	
Gouda	Fromage blanc nature & sucre	Cotentin	Yaourt nature sucré	<b>Petit Louis</b>
Compote de pommes	Fruit de saison	Tarte grillée aux pommes	Fruit de saison	<b>Pêches au sirop bio</b>
		<b>GOÛTER</b>		
		Jus de raisin Pâte à tartiner + Pain		

produit élaboré sur l'Atelier Culinaire de Marseille

produit issu de l'agriculture biologique





Période du 10 septembre au 14 septembre

VILLE DE COLLOBRIERES - Ecole Collobrières

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand à la viande de porc <i>Friand au fromage</i>	<b>Salade de tomates BIO</b> Vinaigrette traditionnelle au basilic	Salade de betteraves vinaigrette ciboulette	Melon charentais	Salade de haricots verts Vinaigrette maison à la moutarde à l'ancienne
Emincé de boeuf sauce basilic	<b>Duo de Papillons BIO et</b> lentilles, assaisonnement courgettes à l'ail. PLAT VEGE	Poisson mariné au citron	Sauté de dinde au curry	Filet de limande meunière
Courgettes à l'ail	& Emmental râpé	<b>Blé BIO pilaf</b>	Purée de pommes de terre lisse recette DUCASSE	Carottes aux douceurs antillaises
Saint Paulin	<b>Yaourt nature sucré bio</b>	Flan nappé au caramel	Pointe de Brie	Saint Morêt
Pommes Granny	<b>Compote de pomme- abricot bio</b>	Fruit de saison	Raisin blanc	Moëlleux coco mandarine maison
		<b>GOÛTER</b>		
		Grillé normand au cacao Jus de pamplemousse		

produit élaboré sur l'Atelier Culinaire de Marseille

produit issu de l'agriculture biologique





Période du 17 septembre au 21 septembre

VILLE DE COLLOBRIERES - Ecole Collobrières

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Pee Wee (coquillettes, tomate, ciboulette, mimolette, ananas, échalotes)	Salade verte Vinaigrette maison à l'échalote	Rillettes de thon	Radis et beurre	Flan de légumes sauce légère
Pilons de poulet rôti bio	Lasagnes au saumon	Omelette	Rôti de veau au jus	Poissonnette Dosette de mayonnaise
Epinards Bio béchamel à la vache qui rit		Piperade	Semoule et jus de légumes	Poiso (carottes, haricots verts, raisins secs, amandes effilées, poivrons, oignons, épice paella)
Yaourt aromatisé BIO	Edam	Petit suisse sucré	Tomme noire	Saint Morêt
fruit BIO	Compote pomme-fraise	Raisin noir	Liégeois à la vanille	fruit de saison
		<b>GOÛTER</b> Lait demi-écrémé Confiture d'abricots + Pain Dosette de chocolat en poudre		

produit élaboré sur l'Atelier Culinaire de Marseille

produit issu de l'agriculture biologique





Période du 24 septembre au 28 septembre

VILLE DE COLLOBRIERES - Ecole Collobrières

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos et sucre	Surimi et mayonnaise	Brocolis sauce tartare	Laitue Iceberg Vinaigrette nature	Salade de blé à la parisienne (Basilic, échalotes, tomates et maïs)
Hachis Parmentier maison	Nuggets de volaille	Steak haché de thon sauce cubaine	Rôti de bœuf	Steak haché de cabillaud sauce potiron et curcuma
	Courgettes aux saveurs du midi (ail, oignons, basilic)	Coquillettes Emmental râpé	Frites	Chou-fleur béchamel
Carré frais BIO	Yaourt aromatisé	Petit Louis	Tartare ail et fines herbes	Fourme d'Ambert
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Compote pomme-ananas	Pommes au four à la cannelle	Raisin blanc
		<b>GOÛTER</b>		
		Bongateau au chocolat Jus d'orange		

produit élaboré sur l'Atelier Culinaire de Marseille

produit issu de l'agriculture biologique

