

COLLEGE DE KERANROUX - BREST

M E N U du 24 au 28 février 2014

LUNDI

Taboulé au thon ou Pasta salade au jambon
Sauté de volaille à l'ancienne
Petits pois extrafin et carottes "bio" étuvés
Fromage blanc nature battu

MARDI

Buffet de crudités
Saucisse fumée façon "diot"
Crozets à la crème
Fromage - Salade
Fruits du moment

JEUDI

Céleri Rémoulade ou carottes "bio" râpées aux agrumes
Steack haché de veau sauce Poivrade
Bouquetière de légumes
Fromage -Salade
Mousse au chocolat

VENDREDI

Salade Mexicaine ou chou rouge vinaigrette
Blanquette de la mer
Semoule au curry
Far aux pommes

** = fruit ou légume de saison*

La Gestionnaire

Martine VEN

Le Principal

Michel FAVE