

MENUS COLLEGE ROBERT SCHUMAN - CHATEAUBRIANT  
SEMAINE DU 25 AU 29 MARS 2024

LUNDI 25 MARS



ENDIVE  
AUX LARDONS ET NOIX

\*\*\*\*\*



SAUCISSE

\*\*\*\*\*



CHOUX

\*\*\*\*\*

SALADE VERTE  
TOMME DU VERDAIS

\*\*\*\*\*

CREME CHOCOLAT  
CREME VANILLE

MARDI 26 MARS



TABOULE  
AU CHORIZO ET POIVRON

\*\*\*\*\*



TAGLIATELLES  
AU POISSON

\*\*\*\*\*

SALADE VERTE

\*\*\*\*\*

YAOURT CHEVRE A LA VANILLE

\*\*\*\*\*

FRUIT

**PAIN**

*(dont bio et local)  
proposé à chaque  
repas*

JEUDI 28 MARS



CELERI REMOULADE

\*\*\*\*\*



CHILI VEGETARIEN

\*\*\*\*\*

RIZ

\*\*\*\*\*

SALADE VERTE  
BUCHETTE DE CHEVRE

\*\*\*\*\*

FROMAGE BLANC  
COPEAUX DE CHOCOLAT

VENDREDI 29 MARS



VELOUTE DE CAROTTE

\*\*\*\*\*



BŒUF PROVENCALE

\*\*\*\*\*



HARICOTS BLANCS

\*\*\*\*\*

SALADE VERTE  
AIL ET FINES HERBES

\*\*\*\*\*

FRUIT

Légende:

<b>BIO</b>	<b>Bio</b>
<b>LOCAL</b>	<b>Produits locaux, département Loire-Atlantique et départements limitrophes</b>
<b>BIO ET LOCAL</b>	<b>Produits bio ET locaux</b>
<b>PÊCHE DURABLE</b>	L'écolabel « Pêche Durable » est un signe de qualité qui valorise la pêche durable. Il certifie aux consommateurs que ces produits de pêche répondent à des exigences environnementales, économiques et sociales.
	<b>Fait maison</b>
	<b>Viande origine France</b>