

MENUS COLLEGE ROBERT SCHUMAN - CHATEAUBRIANT  
SEMAINE DU 1er AU 5 AVRIL 2024

LUNDI 8 AVRIL

SALADE DE MACHE  
DES DE FROMAGE

\*\*\*\*\*



LASAGNES DE BŒUF

\*\*\*\*\*

SALADE VERTE

\*\*\*\*\*

TOMME DE SION

\*\*\*\*\*



MARMELADE DE FRUITS

MARDI 9 AVRIL



LENTILLES VINAIGRETTE

\*\*\*\*\*



DOS DE COLIN VAPEUR  
SAUCE CIBOULETTE

\*\*\*\*\*

RIZ AUX LEGUMES

\*\*\*\*\*

SALADE VERTE  
TOMME PETIT LOIRE

\*\*\*\*\*

FRUIT DE SAISON

**PAIN**

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

JEUDI 11 AVRIL

RADIS ROND

\*\*\*\*\*

SAUTE DE DINDE AU CURRY

\*\*\*\*\*



CAROTTE  
POMME DE TERRE NAVET

\*\*\*\*\*

SALADE VERTE

\*\*\*\*\*



RIZ AU LAIT

VENDREDI 12 AVRIL



VERRINE DE BETTERAVE

\*\*\*\*\*



WRAPS  
LEGUMES MEXICAINS

\*\*\*\*\*

SALADE VERTE

\*\*\*\*\*

YAOURT SUCRE

\*\*\*\*\*

FRUIT DE SAISON

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'écocert « 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>