

COLLEGE GEORGES POMPIDOU

226 AVENUE GEORGES POMPIDOU

46160 CAJARC

☎ : 05.65.40.66.66



MENUS DU 22 AVRIL AU 26 AVRIL 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER A LA SEMAINE	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
CHOCOLAT / THE ROUGE / RICORE LAIT / YAOURT NATURE JUS D'ORANGE PAIN / BEURRE / CONFITURE	CAROTTES RÂPÉES / CÉLERI AUX NOIX PÂTES A LA BOLOGNAISE FROMAGE BARRES GLACÉES	FRIAND AU FROMAGE / FEUILLETÉ HOT-DOG ESCALOPE DE PORC HARICOTS BEURRE FROMAGE BLANC FRUITS	MENU ORIENTAL MAÏS AUX FIGUES / POIS CHICHES À LA CORIANDRE TAJINE DE DINDE À L'ABRICOT BOULGOUR SALADE DE FRUITS / DATTES	MENU VEGETARIEN POTAGE DE LÉGUMES / PERLES DU JAPON OMELETTE AUX POMMES DE TERRE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE / MUËSLI	SALADE QUERCYNOISE / RIZ PILAF RADIS BLANQUETTE DE POISSON RIZ PILAF YAOURT FRUITS
PAIN – BARRE DE CHOCOLAT OU FRUIT	DINER MACÉDOINE WINGS DE POULET POMMES NOISETTES YAOURT FRUITS	DINER « CHÈVRE CHAUD » MERLU AU CITRON EBLY FROMAGE FRUITS	DINER AVOCATS FRICASSÉE DE VEAU CAROTTES SAUTÉES YAOURT FRUITS	DINER TOMATE MOZZARELLA RAVIOLIS GRATINES YAOURT FRUITS	

Le Principal

J. GUICHOLET

La Gestionnaire

E. MANNELLA

N.B. Ce menu peut être susceptible de changement en cas d'anomalies constatées sur tous produits : stockage, livraison, transformation ou modification de service. Le responsable de cuisine a, dans ces cas, toute latitude de remplacer un produit par un autre présent en stock, afin de préserver le service rendu aux utilisateurs du service annexe d'hébergement dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité. En cas de sortie extérieur ou d'absence de personnel de service pouvant entraîner la non fabrication du menu, un pique nique sera servi en lieu et place.

COLLEGE GEORGES POMPIDOU

226 AVENUE GEORGES POMPIDOU

46160 CAJARC

☎ : 05.65.40.66.66



MENUS DU 29 AVRIL AU 03 MAI 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER A LA SEMAINE	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
CHOCOLAT / THE ROUGE / RICORE LAIT / YAOURT NATURE JUS D'ORANGE PAIN / BEURRE / CONFITURE	TERRINE FORESTIERE / MOUSSE DE CANARD CUISSÉ DE POULET COURGETTES SAUTEES YAOURT FRUITS	OEufs MAYONNAISE / MACÉDOINE STEAK HACHE COQUILLETES FROMAGE FRUITS		TOMATES AUX OLIVES / TABOULÉ FRICASSÉE DE PORC HARICOTS VERTS FROMAGE FRUITS	<u>MENU VEGETARIEN</u> SALADE COMPOSEE / CHOU FLEUR VINAIGRETTE CHILI SIN CARNE RIZ YAOURT MILLE FEUILLES
PAIN – BARRE DE CHOCOLAT OU FRUIT	DINER	DINER	D	DINER	
	ENDIVES AUX NOIX MOULES À LA CREME FRITES FROMAGE FRUITS			SAUCISSE SÈCHE TORTILLA SALADE VERTE FROMAGE LIEGEOIS	

Le Principal

J.GUIGNOL



La Gestionnaire

F.MANNELLA



N.B. Ce menu peut être susceptible de changement en cas d'anomalies constatées sur tous produits : stockage, livraison, transformation ou modification de service. Le responsable de l'établissement, dans ces cas, toute latitude de remplacer un produit par un autre présent en stock, afin de préserver le service rendu aux utilisateurs du service annexe d'hébergement dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité. En cas de sortie extérieur ou d'absence de personnel de service pouvant entraîner la non fabrication du menu, un pique nique sera servi en lieu et place.

COLLEGE GEORGES POMPIDOU

226 AVENUE GEORGES POMPIDOU

46160 CAJARC

☎ : 05.65.40.66.66



MENUS DU 06 MAI AU 07 MAI 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER A LA SEMAINE	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
CHOCOLAT / THE ROUGE / RICORE LAIT / YAOURT NATURE JUS D'ORANGE PAIN / BEURRE / CONFITURE	MAÏS / THON / TOMATE / BASILIC CÔTES DE PORC PUREE YAOURT FRUITS	MENU VEGETARIEN SALADE COLESLAW / MACÉDOINE OMELETTE EPINARDS FROMAGE COMPOTE	FERIÉ 8 MAI	PONT DE L'ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
PAIN – BARRE DE CHOCOLAT OU FRUIT	DINER RILLETES PANÉ FISH'N CHIPS COURGETTES SAUTÉES FROMAGE FRUITS	DINER	D	DINER	

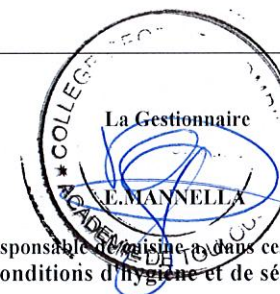
Le Principal

J.GUIGNOLET



La Gestionnaire

E.MANNELLA



N.B. Ce menu peut-être susceptible de changement en cas d'anomalies constatées sur tous produits : stockage, livraison, transformation ou modification de service. Le responsable de cuisine a, dans ces cas, toute latitude de remplacer un produit par un autre présent en stock, afin de préserver le service rendu aux utilisateurs du service annexe d'hébergement dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité. En cas de sortie extérieur ou d'absence de personnel de service pouvant entraîner la non fabrication du menu, un pique nique sera servi en lieu et place.