



Collège du Val Gelon – La Rochette

AU MENU



DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI

- Asperges
- Macédoine de légumes
- Salade verte bio
- Tortellinis 3 fromages
- Raviolis aux légumes
- Fromage
- Yaourt bio au choix
- Barre glacée
- Fruit bio

MARDI

- Carottes râpées bio
- Céleri rémoulade
- Salade verte bio
- Roti de porc sauce moutarde
- Filet de merlu
- Lentilles au jus
- Poêlée forestière
- Fromage
- Yaourt bio au choix
- Crème dessert chocolat
- Crème dessert vanille
- Fruit bio

JEUDI

- Sardines
- Maquereau
- Salade verte
- Paupiette de dinde
- Tomate farcie
- Gratin de pomme de terre
- Haricots beurre
- Fromage
- Yaourt bio au choix
- Chou à la crème
- Fruit

VENDREDI

- Salade composée
- Endives garnies
- Paella
- Fromage
- Yaourt bio au choix
- Corbeille de fruit

Pain local : Trio de choc, Ateliers du château, Pain de Belledonne.

Ce menu est susceptible de varier selon les approvisionnements.

Ici, on mange équilibré, de saison et on dit stop au gaspillage !



LE DÉPARTEMENT