



Collège Marcel CUYNAT

10-12 Chemin des Chambons

38650 MONESTIER DE CLERMONT

Tél. : 04 76 34 05 96

## LUNDI 02 JUIN

|         |                  | AB<br>Agriculture<br>BIOLOGIQUE | FAIT<br>MAISON | BIO RHONE<br>ALPES | Local &<br>de saison |
|---------|------------------|---------------------------------|----------------|--------------------|----------------------|
| ENTREE  | PAMPLEMOUSSE     |                                 |                |                    |                      |
| PLATS   | STEAK HACHE      |                                 |                |                    |                      |
|         | POMMES NOISETTES |                                 |                |                    |                      |
| FROMAGE | FROMAGE          |                                 |                |                    |                      |
| DESSERT | COMPOTE          |                                 |                |                    |                      |

## MARDI 03 JUIN - THEME REUNION

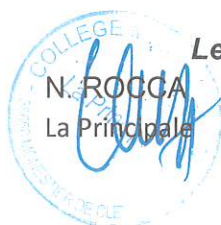
|         |                            | AB<br>Agriculture<br>BIOLOGIQUE | FAIT<br>MAISON | BIO RHONE<br>ALPES | Local &<br>de saison |
|---------|----------------------------|---------------------------------|----------------|--------------------|----------------------|
| ENTREE  | ACHARD DE LEGUMES          | X                               | X              |                    |                      |
| PLATS   | ROUGAIL SAUCISSE           |                                 | X              |                    |                      |
|         | RIZ                        | X                               |                |                    |                      |
| FROMAGE | CAP NOIR                   |                                 |                |                    |                      |
| DESSERT | GATEAU RENVERSE A L'ANANAS |                                 | X              |                    |                      |

## JEUDI 05 JUIN

|         |                  | AB<br>Agriculture<br>BIOLOGIQUE | FAIT<br>MAISON | BIO RHONE<br>ALPES | Local &<br>de saison |
|---------|------------------|---------------------------------|----------------|--------------------|----------------------|
| ENTREE  | SALADE DE PERLES | X                               | X              |                    |                      |
| PLATS   | SAUMON GRILLE    |                                 |                |                    |                      |
|         | HARICOTS VERTS   | X                               |                |                    |                      |
| FROMAGE | COMTE            |                                 |                |                    | X                    |
| DESSERT | FRUITS DE SAISON | X                               |                |                    |                      |

## VENDREDI 06 JUIN -VEGE-100%LOCAL OU BIO

|         |                         | AB<br>Agriculture<br>BIOLOGIQUE | FAIT<br>MAISON | BIO RHONE<br>ALPES | Local &<br>de saison |
|---------|-------------------------|---------------------------------|----------------|--------------------|----------------------|
| ENTREE  | SALADE DE TOMATES       | X                               |                |                    |                      |
| PLATS   | EMINCE VEGETAL          |                                 |                |                    | X                    |
|         | POMMES DE TERRE SAUTEES | X                               | X              |                    |                      |
| FROMAGE | SAINT NECTAIRE          |                                 |                |                    | X                    |
| DESSERT | QUATRE QUART            | X                               | X              |                    |                      |



*Les menus peuvent varier selon la livraison*

