

# COLLEGE SAINTE MARIE

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **MENU VÉGÉTARIEN**

 **DESSERTS MAISON**

lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
				
	<p><b>SALADE DE RIZ AU MAIS</b></p> <p><b>SALADE D'ENDIVES AU BLEU</b></p> <p><b>BETTERAVE VINAIGRETTE</b></p>	<p><b>CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE</b> </p> <p><b>SALADE FRISEE CROUTONS</b></p> <p><b>SALADE DE RIZ</b></p>	<p><b>VELOUTÉ DE POTIRON</b></p> <p><b>POTAGES DE LEGUMES</b></p> <p><b>CHOU-ROUGE BALSAMIQUE</b></p>	<p><b>SALADE DH'ARICOTS VERTS</b></p> <p><b>COLESLAW</b></p> <p><b>TABOULÉ D'HIVER</b></p>
	<p><b>SAUCISSE DE TOULOUSE</b></p> <p><b>FILET DE MERLU MSC THYM ET CITRON</b> </p>	<p><b>POISSON PANÉ</b></p> <p><b>STEAK HACHÉ DE BOEUF</b></p>	<p><b>GNOCCHI SAUCE FROMAGÈRE</b></p> <p><b>GNOCCHI SAUCE NAPOLITAINE</b></p>	<p><b>FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON</b> </p> <p><b>ROTI DE PORC</b></p>
	<p><b>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</b></p> <p><b>BOULGOUR / RIZ</b></p>	<p><b>POELÉE DE LEGUMES</b></p> <p><b>Frites</b></p>	<p><b>GNOCCHI</b></p> <p><b>EPINARDS A LA BECHAMEL</b></p>	<p><b>BROCOLIS BRAISÉ</b></p> <p><b>LENTILLES</b></p>
	<b>FROMAGE OU LAITAGE AU CHOIX</b>	<b>DESSERT BAR</b>	<b>PÂTISSERIE / BEIGNET</b>	<b>DESSERT BAR</b>

