



## Du 22 au 26 janvier 2024

Collège Marcel Pagnol  
Noyen Sur Sarthe



Lundi 22

Mardi 23

Jeudi 25

Vendredi 26



### Entrée au choix

Carottes râpées au thon	Salade de pommes de terre et hareng	Salade Grecque	Salade composée
Cake au jambon et fromage	Rillettes de porc	Salade composée	Salade de tomates au maïs
Salade de lentilles aux saucisses fumées, tomates	Salade composée	Salade de perles, tomates, surimi, cœurs de palmiers et pamplemousse sauce crème	Cassolette aux fruits de mer et champignons de Paris
Céleri texan	Taboulé Orientale		Mousse de canard

### Plat au choix

 Tajine d'agneau	Fondant de poulet farci	 Dos de Colin	Émincé de poulet mariné
Cœur de Merlu au beurre blanc	 Filet de Flétan	Galette végétale	Poisson 
		Sauce citronnée	



### Accompagnement au choix

Semoule couscous	 Haricots verts BIO	Mélange quinoa boulgour aux petits légumes	Frites 
Panais sauté	Salsifis sautés à l'ail	Gratin de chou fleur BIO	Poêlée de légumes

### Laitage

Yaourt nature sucré ou fromage	Fromage portion	Fromage de Brebis LOCAL « le demi sec »	Yaourt aux fruits mixés ou fromage
--------------------------------	-----------------	---	------------------------------------

### Dessert

<u>Fruits de Saison</u>	Riz au lait maison au lait BIO	Roulé au chocolat	<u>Fruits de Saison</u>
	Panna cotta et caramel au beurre salé maison	Roulé à la confiture de fraises	
	Entremet au chocolat BIO	Ananas	
	Compote pommes LOCALES		