



LUNDI 01/12

Crudités variées   

Omelette  

Pâtes  

et Duo de carottes   

Fraidou 

Compote   

MARDI 02/12

Crudités variées   


Galette végétale 

Pôelée de légumes  


Bûche de chèvre

Crème dessert 


JEUDI 04/12

Assortiment de charcuterie 

Filet de poisson

Riz pilaf 

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits 

VENDREDI 05/12

Champignons à la crème 

Rôti de veau  

Gratin de chou fleur  

Bûche du pilat 

Pâtisserie  



Menu conseillé



Bio



Fait Maison



Local



Végétarien



Aide UE à destination des écoles



*Assaisonnement à part

REIBEL Thierry

Principal

COLLEGE "COTE LEGRIS"
EPERNAY
Le Principal
T. REIBEL

BATONNET Christelle

COLLEGE "COTE LEGRIS"
EPERNAY
La Secrétaire Générale
Christelle BATONNET

BOULONNE Pierre

Chef de cuisine