



LUNDI 16/03

Crudités variées   

Filet meunière


Riz pilaf 

Yaourt nature sucré

Iles flottantes 

MARDI 17/03

Salade mexicaine 

Jambon braisé  

Pôelée de légumes  

Bûche de chèvre

Corbeille de fruits 

JEUDI 19/03


Crudités variées   

Omelette  

Gratin de chou fleur  



et Epinards   

Saint moret 

Far aux pruneaux   

VENDREDI 20/03

Betteraves / maïs vinaigrette 

Emincé de boeuf  

Purée   

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

 Menu conseillé  Bio

 Local

 Végétarien

 Fait Maison

*Assaisonnement à part

  Aide UE à destination des écoles

REIBEL Thierry

Principal
COLLEGE "COTE LEGRIS"
EPERNAY
Le Principal
T. REIBEL

BATONNET Christelle

Secrétaire Générale
COLLEGE "COTE LEGRIS"
EPERNAY
La Secrétaire Générale
Christelle BATONNET

BOULONNE Pierre
Chef de cuisine