

OGEC Collège Sainte-Anne  
Service restauration  
2 rue du frère jacquet  
BP 24010 - 79700 Mauléon

Logo de la mention "faits maison"  
décret n°2015-505 du 6 mai 2015  
siret : 781 422 167 000 10  
Tel : 05-49-81-43-31 ou 07-81-37-79-34  
[apersmauleon@gmail.com](mailto:apersmauleon@gmail.com)



## Menu du 8 juin au 3 juillet 2020

Nous nous réservons le droit de modifier les menus en cas d'intempérie, de rupture produits ou de soucis de stockage

FR  
79-079-801  
CE

Numéro Agréement  
cuisine centrale

lundi 8 juin	mardi 9 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
melon sot l'y laisse de dinde sauce forestière blé   fromage   compote de pommes	pépinette au thon <i>pépinette-thon-tomate-mayonnaise</i> jambon grill épinard à la crème petit suisse nature sucré banane	rilette de poisson <i>miette de crabe-poisson blanc-miette de saumon-mayonnaise</i> carottes rapées yaourt aromatisé paris brest	rillettes du mans dos de colin sauce safrané brocolis fromage pêche au sirop	salade coleslaw <i>carotte-chou-vinaigrette-mayonnaise</i> sauté de bœuf aux oignons pommes dauphine crème dessert chocolat fruits frais
lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
surimi mayo lasagnes bolognaise salade verte yaourt aux fruits mixés fraises au sucre	salade piémontaise <i>pomme de terre-jambon-œuf durs-tomate-mayonnaise</i> filet de poulet sœ estragon fromage compote de pommes vanille	concombre à la crème perle marine fromage banane	melon cervelas orloff flageolet crème gourmande framboise fruits frais	taboulé à l'orientale cœur de merlu sauce crustacé purée courgettes fromage éclair chocolat
lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
rilette de thon émincé de porc au curry purée de pdt petit suisse chocolat banane	rosette beurre moussaka maison fromage blanc sucré fraises	salade atlantique <i>riz-miette de surimi-mais-mayonnaise/vinaigrette</i> salade italienne fromage compote	friand fromage veau marengo haricots verts poêlés fromage cube de poire fraise	salade de tomates au crabe poisson frais beurre blanc pdt vapeur crème anglaise petit gâteau
lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 1 juillet	jeudi 2 juillet	vendredi 3 juillet
œuf dur mayonnaise cordon bleu petits pois carottes fromage compote de pommes	beurre de sardine <i>sardine-beurre 1/2 sel-crème liquide</i> pâte carbonnara novly chocolat fraise au sucre	pastèque sandwich jambon blanc chips crème gourmande choco lait fruit frais	melon chipolatas gratin dauphinois yaourt a boire vanille mirabelle au sirop	salade tricolore au jambon <i>torti couleur-dés d'épaule-dés fromage-tomate-mayo</i> poisson pané ketchup purée de carottes fromage tarte grillé abricot
<p>Légumes, crudités, cuidités, fruits frais</p>	<p>base de féculent, charcuterie, pâtisserie</p>	<p>viande, poisson œuf</p>	<p>fromage/laitage</p>	<p>fruits cuits</p>



OGEC Collège Sainte-Anne  
Service restauration  
2 rue du frère jacquet  
BP 24010 - 79700 Mauléon

Logo de la mention "faits maison"  
décret n°2015-505 du 6 mai 2015

siret : 781 422 167 000 10

Tel : 05-49-81-43-31 ou 07-81-37-79-34

[apersmauleon@gmail.com](mailto:apersmauleon@gmail.com)



## Menu du 1 au 5 juillet 2019

Nous nous réservons le droit de modifier les menus en cas d'intempérie, de rupture produits ou de soucis de stockage

FR  
79-079-801  
CE

Numéro Agréement  
cuisine centrale

### lundi 1 juillet

 roulé de surimi sauce cocktail

  
  
  
 hachi parmentier  
salade verte  
yaourt aux fruits mixés  
fruit frais

### mardi 2 juillet

 salade strasbourgeoise 

*pomme de terre-saucisse frankfort-œuf-cervelas-carotte*  
  
  
  
  escalope de dinde à la crème  
carottes pôelées   
fromage  
compote

### mercredi 3 juillet

#### REPAS FROID

 taboulé à l'orientale 

  
  
  
 sandwich au thon   
chips  
kidiboo  
banane

### jeudi 4 juillet

 mousse de foie

  
  
  
 poisson frais beurre blanc   
brocolis  
liégeois chocolat  
fruit frais

### vendredi 5 juillet

 melon 

  
  
  
  lasagnes à la bolognaise  
salade verte  
crème anglaise  
petit gâteau

Légumes, crudités,  
cuidités, fruits frais

base de féculent,  
charcuterie, pâtisserie

viande, poisson œuf

fromage/laitage

fruits cuits



