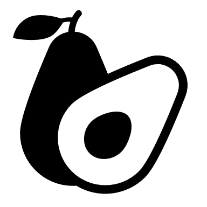
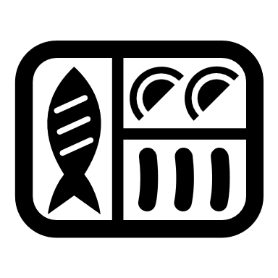
**MENUS DU COLLEGE SIMONE VEIL**

**SEMAINE DU LUNDI 18 AU 22 SEPTEMBRE**

**LUNDI**

**POIREAUX VINAIGRETTE/ SALADE VERTE/POIVRONS MARINES**

**SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEES/BOULETTE VEGE A LA PIPERADE**

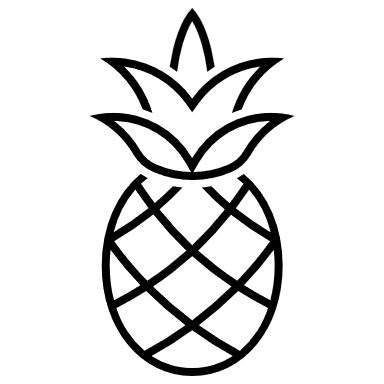
**PUREE PDT MAISON / POELE HARICOT PLAT PETIT POIS CAROTTE**

**YAOURT OU FROMAGE DU JOUR**

**BANANE**

**MARDI**

**SALADE VERTE / TERRINE DE THON / CAKE TOMATE CHÊVRE MENTHE**

**FALAFEL SAUCE BLANCHE AU ZAATAR/ FILET D’EGLEFIN CREME DE CITRON**

**GRATIN DE CHOU FLEUR / LEGUMES DU MARCHE**

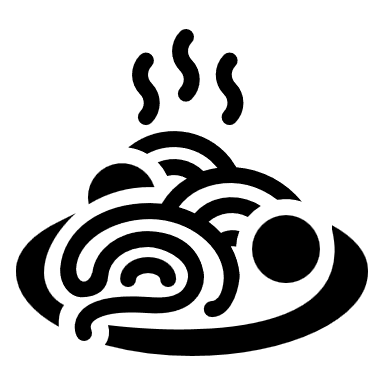
**FROMAGE / YAOURT**

**COMPOTE / FRUIT**

**JEUDI**

**BETTERAVE A L’HUILE DE NOISETTE / SALADE VERTE /SALADE COMPOSE**

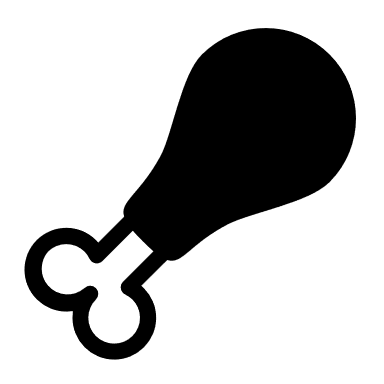
**BŒUF BOURGUIGNON / QUENELLE SAUCE AURORE**

**TIAN DE LEGUMES AU PARMESAN / COQUILLETTE AU BEURRE**

**FROM/ YAOURT**

**FRUIT/ CRUMBLE POMME RHUBARBE**

**VENDREDI**

**SALADE TOMATE OLIVE FETA / SALADE VERTE**

**CHAKCHOUKA A LA FACON DU CHEF**

**POIS CHICHE ET BUTTERNUT A L’INDIENNE**

**FROMAGE / YAOURT**

**FRUIT / TIRAMISU**