



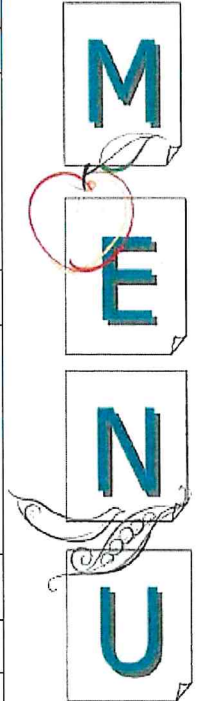
REPAS DU 08 AU 12 AVRIL 2024

Collège du Lazard
Marcq-en-Barœul

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

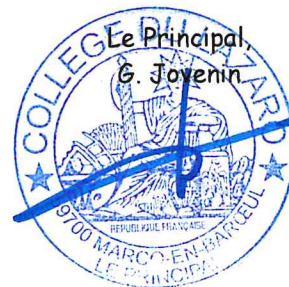
Semaine 15

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
Melon Salade de tomate mozzarella (m) Salade	Concombre mimosa (m) Betterave vinaigrette (m) Sardine beurre Salade	Carottes râpées - dès de poulet (m) Choux blanc vinaigrette (m) Salade	Maquereaux Pamplemousse Salade de riz (m) Salade
Plat chaud	Plat chaud	Plat chaud	Plat chaud
Omelette Sauce moutarde (m) Pommes de terre (L-m) Piperade	Courgette farcie Sauce tomate Filet de poisson Riz	Filet de poisson meunière Sauce citron Gratin Dauphinois Haricots verts	Saucisse de Toulouse Végétal Sauce charcutière Semoule Navets persillés
Pain	Pain	Pain	Pain
Fromage et Dessert	Fromage et Dessert	Fromage et Dessert	Fromage et Dessert
Fromage Fruit	Yaourt	Fruit	Gâteaux



Maison (m) – LOCAL (L) – BIO (b)

Marcq-en-Barœul, le 22 mars 2024.



Le Gestionnaire,
Y. Gravez





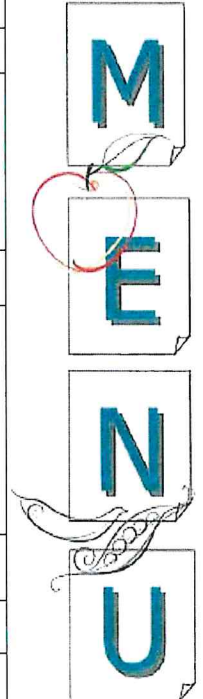
REPAS DU 15 AU 19 AVRIL 2024

Collège du Lazaro
Marcq-en-Barœul

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

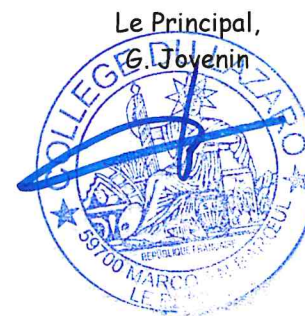
Semaine 16

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
Asperges en salade (m) Carottes râpées aux raisins (m) Salade	Feuilleté fromage Salade	Salade de riz composée (m) Œuf mayonnaise (m) Salade	Taboulé (m) Macédoine de légumes (m) Salade de pâtes composée (m) Salade
Plat chaud	Plat chaud	Plat chaud	Plat chaud
Haut de cuisse de poulet (L) ou Végétal Sauce tomate Purée Ratatouille	Calamars à la romaine Sauce blanche (m) Riz Épinards	Steak de veau ou Sauté de veau marengo ou Filet de poisson Pâtes Brocolis	Croustillant fromage ou Boulettes de volaille Sauce champignons (m) Purée Poireaux
Pain	Pain	Pain	Pain
Fromage et Dessert	Fromage et Dessert	Fromage et Dessert	Fromage et Dessert
Glace Ou Fruit	Fromage Fruit	Tarte aux pommes Ou Fruit	Fruit



Maison (m) – LOCAL (L) – BIO (b)

Marcq-en-Barœul, le 22 mars 2024.



Le Gestionnaire,
Y. Gravez





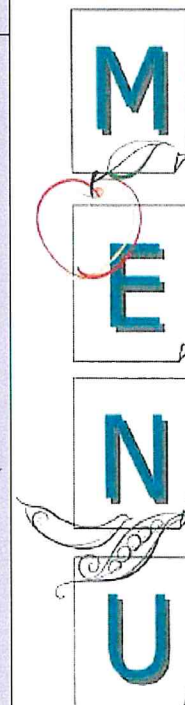
REPAS DU 06 AU 10 MAI 2024

Collège du Lazaro
Marcq-en-Barœul

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

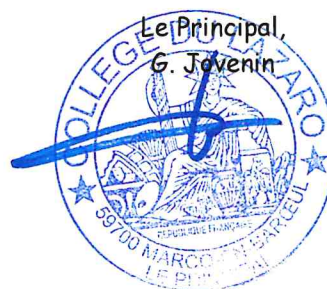
Semaine 19

LUNDI	MARDI	LUNDI	VENDREDI
Entrée au choix	Entrée au choix	Pont de l'ASCENCION	
Pêche au thon (m) Coleslaw Filet de maquereaux Salade	Melon Radis beurre Salade		
Plat chaud	Plat chaud		
Pâtes à la Bolognaise (m) ou Sauce Bolognaise végétale Emmental râpé	Cervelas obernois ou Végétal Sauce Moutarde (m) Semoule Carottes		
Pain	Pain		
Fromage et Dessert	Fromage et Dessert		
Fromage blanc (L) Ou Fruit	Fromage Ou Fruit		



Maison (m) – LOCAL (L) – BIO (b)

Marcq-en-Barœul, le 22 mars 2024.



Le Gestionnaire,
Y. Gravez





REPAS DU 13 AU 17 MAI 2024

Collège du Lazaro
Marcq-en-Barœul

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Semaine 20

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée au choix	Entrée au choix	Réunionnais	Entrée au choix
Betterave à la moutarde (m) Concombre à la crème (m) Gaspacho de haricots verts (m) Salade	Melon au jambon (m) Avocat surimi (m) Salade	Samoussa aux légumes Salade de thon à la réunionnaise (m) Salade	Salade de riz composée (m) Pamplemousse Sardine Salade
Plat chaud	Plat chaud	Plat chaud	Plat chaud
Filet de poisson ou Moules à la crème (m) Sauce crème (m) Purée Épinards	Escalope viennoise ou Végétal Sauce tomate (m) Blé Brocolis	Rougail saucisse Carry de poisson Riz	Omelette au fromage (m) Sauce curry (m) Pâtes Carottes
Pain	Pain	Pain	Pain
Fromage et Dessert	Fromage et Dessert	Fromage et Dessert	Fromage et Dessert
Fromage Fruit	Fruit	Fruit	Yaourt nature sucré Fruit



Maison (m) – LOCAL (L) – BIO (b)

Marcq-en-Barœul, le 22 mars 2024.

