

# L'équipe de cuisine du collège J. Soulange vous présente le menu

## Menu du 19 au 23 mai 2025



### Midi

### Soir

### Lundi

**Coleslaw**  
*Origine : Domaine de Sennac*  
**Steak sauce au poivre**  
*Origine : L'atelier Cowrrézien*  
**Tian de légumes**  
*Origine : Domaine de Sennac*  
 Fromage blanc au caramel beurre salé

Cœur de palmier  
 Ribs  
 Purée  
 Fromage  
 Fruits de saison

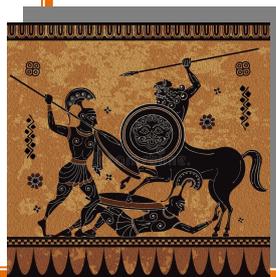
### Mardi

**Œuf mimosa**  
*Origine : GAEC des vaches à plumes*  
**Spaghetti à la carbonara**  
 ou aux légumes  
**Comté AOP**  
 Fruits de saison

Radis  
 Escalope  
 Petit pois carottes  
 Yaourt  
 Pâtisserie

### Mercredi

ar à salades  
**Sauté de porc sauce Westchester**  
*Origine : Corrèze*  
 Brocolis  
 Petit louis  
 Fruits de saison



### Jeudi

Salade Floride  
 Brochette  
 Purée pois cassé  
**Fraisier maison**  
*Origine des fraises : La ferme de la Plaine*

Salade de pâtes  
 Œuf cocotte  
 Poêlée de légumes  
 Fromage  
 Ananas au sirop

### Vendredi

Salade de **tomates** sauce vierge au basilic  
 Filet de poisson en croute de citron  
 Pommes vapeur  
**Fromage de chèvre**  
*Origine : La ferme du Puy de l'Aiguille*  
 Salade de fruits

L'adjointe-gestionnaire : Fanny FORSSE

La Principale : Emmanuelle DUPUY

