

Menus de la semaine du 6 au 9 juin 2017

Semaine 3 du plan alimentaire

| LUNDI | MARDI |
|--|--|
|  | <p>Salade composée</p> <p>ou Pastèque</p> <p>Sauté de porc Marengo → LOCAL →</p> <p>Rösti</p> <p>Fromage → LOCAL →</p> <p>Glace</p> |
| JEUDI | VENDREDI |
| <p>^{BIO} Rillettes → LOCAL →</p> <p>^{BIO} ou Saucisson à l'ail fumé → LOCAL →</p> <p>Cœur de filet de merlu à la Rochelaise</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>^{BIO} Laitage → LOCAL →</p> <p>clafoutis meringué à la rhubarbe</p> <p>ou Eclair</p> | <p>^{BIO} Radis / beurre → LOCAL →</p> <p>ou Trio concombre maïs tomate</p> <p>^{BIO} Penne rigate à la carbonara → LOCAL →</p> <p>Fromage → LOCAL →</p> <p>Poire chocolat chantilly</p> |

J.-C. CHEVALIER
Principal

D. MOREAU
Adjointe Gestionnaire

D. LESCALE
Chef de cuisine

Tous les plats servis sont confectionnés par l'équipe de cuisine du collège



Conformément au décret du 17 décembre 2002, l'origine de toutes les viandes bovines peut être consultée au tableau d'affichage dans la salle de réfectoire.