

# Menus de la semaine du 14 mai au 18 mai 2018

Semaine 4 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p style="text-align: center;"><b>Macédoine de légumes / mayonnaise</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ou Œufs mayonnaise</b></p> <p style="text-align: center;">⇒ LOCAL ⇒ <b>Pâtes</b> </p> <p style="text-align: center;"><b>sauce Bolognaise et parmesan</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Fromage</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Fruit au choix</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Carottes râpées</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ou Céleri rave au fromage blanc</b></p> <p style="text-align: center;">⇒ LOCAL ⇒ <b>Boeuf Bourguignon</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Haricots Verts</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Laitage</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Compote de fruits</b></p>
JEUDI	VENDREDI
<p style="text-align: center;">⇒ LOCAL ⇒ <b>Radis bio</b> </p> <p style="text-align: center;"><b>ou Concombres à la crème</b></p> <p style="text-align: center;">⇒ LOCAL ⇒ <b>Boulettes de bœuf maison</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Gratin Dauphinois</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Laitage</b></p> <p style="text-align: center;"> <b>Chou Chantilly ou Flan Patissier</b></p>	<p style="text-align: center;">⇒ LOCAL ⇒ <b>Pommes de terre et lardons</b> </p> <p style="text-align: center;"><b>ou Salade de maïs et surimi</b></p> <p style="text-align: center;">⇒ LOCAL ⇒ <b>Escalope de dinde sauce Tandoori</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Petits Pois</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Laitage</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Fruit au choix</b></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.