

Menus de la semaine du 28 mai au 1er juin 2018

Semaine 1 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
⇒ LOCAL ⇒ Salade de pois chiche au cumin  ⇒ LOCAL ⇒ ou salade de lentilles du berry  Poisson sauce citron et miel local ⇒ LOCAL ⇒ Quinoa de Néronde ⇒ LOCAL ⇒ Yaourt aromatisé  Glace	⇒ LOCAL ⇒ Rillettes ⇒ LOCAL ⇒ ou Saucisson à l'ail ⇒ LOCAL ⇒ Sauté de dinde à l'estragon Haricots verts ⇒ LOCAL ⇒ Crottin de Chavignol Compote
JEUDI	VENDREDI
⇒ LOCAL ⇒ Radis beurre  ⇒ LOCAL ⇒ ou Chou pointu aux pommes  ⇒ LOCAL ⇒ Rôti de bœuf froid sauce Béarnaise Courgettes/Blettes ⇒ LOCAL ⇒  ⇒ LOCAL ⇒ Fromage blanc local/ confiture  Brownies aux noix du Berry ⇒ LOCAL ⇒ ou Fruit	⇒ LOCAL ⇒ Petits navets à la Grecque  ⇒ LOCAL ⇒ ou duo de choux à la menthe  ⇒ LOCAL ⇒ Saucisses ou merguez Semoule et ratatouille ⇒ LOCAL ⇒ Yaourt aux fruits ⇒ LOCAL ⇒ Fraises du Berry 

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.