

Menus de la semaine du 4 au 8 juin 2018

Semaine 2 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
Tomate vinaigrette ou Avocat thon ⇒ LOCAL ⇒ Saucisse/Merguez/Steak haché Gratin Dauphinois  ⇒ LOCAL ⇒ Cerveille de Canut  ⇒ LOCAL ⇒ Fraises/Cerise	Chou fleur vinaigrette ou Maïs surimi Quenelle Lyonnaise  Carottes Fromage Glace
JEUDI	VENDREDI
⇒ LOCAL ⇒ Salade Lyonnaise  ou Melon ⇒ LOCAL ⇒ Poulet au vinaigre à la Lyonnaise Lentilles du Puy  St Félicien ou St Marcellin   Tarte aux pralines 	Courgette au thym ⇒ LOCAL ⇒ ou Radis beurre  Saucisson brioché  Salade verte ⇒ LOCAL ⇒ Produit laitier ⇒ LOCAL ⇒ Fruit 

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.