

Menus de la semaine du 10 au 14 septembre 2018

Semaine 2 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>⇒ LOCAL ⇒</p> <p>Salade composée</p> <p>ou Carottes râpées</p> <p>Chili con carné</p> <p>Riz</p> <p>Laitage</p> <p>Compote</p>	<p>⇒ LOCAL ⇒</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>ou Salade Mexicaine</p> <p>⇒ LOCAL ⇒</p> <p>Sauté de porc aux poivrons</p> <p>Petits pois</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit au choix</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé</p> <p>⇒ LOCAL ⇒</p> <p>ou Salade de lentilles et hareng</p> <p>⇒ LOCAL ⇒</p> <p>Emincé de volaille à l'estragon</p> <p>⇒ LOCAL ⇒</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>Brownies au chocolat</p> <p>et crème anglaise</p>	<p>⇒ LOCAL ⇒</p> <p>Radis / beurre</p> <p>ou Melon</p> <p>Poisson sauce aux crustacés</p> <p>⇒ LOCAL ⇒</p> <p>Quinoa</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit au choix</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.