

# Menus de la semaine du 17 au 21 septembre 2018

Semaine 3 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>Salade de riz</p> <p>ou Salade d'Ebly</p> <p>→ LOCAL → Paupiette de porc à la sauce tomate</p> <p>Haricots verts</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Macédoine de légumes à la mayonnaise</p> <p>→ LOCAL → ou Rillettes</p> <p>Poisson sauce au miel</p> <p>Carottes</p> <p>Fromage</p> <p>→ LOCAL → Crème dessert <sup>BIO</sup></p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Melon</p> <p>→ LOCAL → ou Tomate à la mozzarella <sup>BIO</sup></p> <p>→ LOCAL → Assiette de viande froide</p> <p>sauce mayonnaise</p> <p>Frites</p> <p>Laitage</p> <p>Bavarois à la mangue </p> <p>ou Paris Brest</p>	<p>Salade composée</p> <p>→ LOCAL → ou Courgette au thym et citron <sup>BIO</sup></p> <p>→ LOCAL → Saucisses / Merguez</p> <p>→ LOCAL → <sup>BIO</sup> Ratatouille / Semoule</p> <p>Fromage</p> <p>Pêche Melba</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.