Menus de la semaine du 1er au 5 octobre 2018  Semaine 5 du plan alimentaire		
LUNDI		MARDI
	Mascarade de crudités	Salade Mexicaine
	ou Concombre à la vinaigrette	Salade de pâtes tricolore
→LOCAL→	Saucisse fumée	Filet de poisson sauce aux crustacés
⇒LOCAL→	Lentilles Blo	Petits pois
	Produit laitier	Fromage
	Compote	Fruit de saison
	JEUDI	VENDREDI
Sa	JEUDI lade de chou aux pommes et miel	VENDREDI  →LOCAL→ Saucisson sec
Sa		→LOCAL→ Saucisson sec
Sa →LOCAL→	lade de chou aux pommes et miel	→LOCAL→ Saucisson sec
	lade de chou aux pommes et miel ou Salade Indienne	Saucisson sec  -LOCAL- Terrine de campagne noix du Berry
	lade de chou aux pommes et miel ou Salade Indienne Blanquette de dinde à l'ancienne	Saucisson sec  LOCAL* Terrine de campagne noix du Berry  Bœuf à la Provençale
	lade de chou aux pommes et miel ou Salade Indienne Blanquette de dinde à l'ancienne Riz pilaf	Saucisson sec  LOCAL* Terrine de campagne noix du Berry  Bœuf à la Provençale  Haricots verts

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.