

Menus de la semaine du 8 au 12 octobre 2018

LUNDI			MARDI		
⇒ LOCAL ⇒	Salade verte		⇒ LOCAL ⇒	Carottes sauce aux agrumes	
⇒ LOCAL ⇒	ou Radis		⇒ LOCAL ⇒	ou Saucisson à l'ail	
⇒ LOCAL ⇒	Pâtes		⇒ LOCAL ⇒	Emincé de bœuf marengo	
⇒ LOCAL ⇒	sauce à la carbonara		⇒ LOCAL ⇒	Quinoa	
⇒ LOCAL ⇒	Yaourt brassé aux fruits		⇒ LOCAL ⇒	Crottin	
⇒ LOCAL ⇒	Pomme ou Poire		⇒ LOCAL ⇒	Crème dessert	
SEMAINE AGRILOCAL					
JEUDI			VENDREDI		
⇒ LOCAL ⇒	Velouté de courge		⇒ LOCAL ⇒	Salade de pois chiches au cumin	
⇒ LOCAL ⇒	ou Betterave rouge		⇒ LOCAL ⇒	ou Œuf à la mayonnaise	
⇒ LOCAL ⇒	Poulet rôti			Poisson sauce au safran du Berry	
⇒ LOCAL ⇒	Pommes de terre sautées		⇒ LOCAL ⇒	Carottes sautées	
⇒ LOCAL ⇒	Fromage blanc/confiture fraise		⇒ LOCAL ⇒	Fromage de vache	
⇒ LOCAL ⇒	Gâteau aux noix du Berry		⇒ LOCAL ⇒	Pomme au miel au four	

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.