

Menus de la semaine du 15 au 19 octobre 2018

Semaine 1 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>Duo Bulgare</p> <p>ou Salade harmonie</p> <p>Filet de poisson sauce aux poireaux</p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Œuf / mayonnaise</p> <p>ou Jambon / beurre</p> <p>Sauté de dinde au curry et coco</p> <p>Petits pois</p> <p>Produit laitier</p> <p>Pêche melba</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de fenouil</p> <p>ou Radis / beurre</p> <p>Bœuf au cidre et aux pruneaux</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Produit laitier</p> <p>Paris Brest</p> <p>ou Tarte aux pommes</p>	<p>Entrées variées</p> <p>Côte de porc sauce aux poivrons</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Produit laitier</p> <p>Desserts divers</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.