

Menus de la semaine du 10 au 14 décembre 2018

Semaine 2 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
Salade composée ⇒ LOCAL ⇒ ou Céleri rave  Bifteck haché ou Bifteck ⇒ LOCAL ⇒ ⇒ LOCAL ⇒ Pâtes aux 6 saveurs  Laitage Compote	⇒ LOCAL ⇒ Salade Berry océane  ou Salade vendéenne ⇒ LOCAL ⇒ Sauté de porc à l'ancienne Carottes / Epinards/chou fleur Laitage Fruit au choix
JEUDI	VENDREDI
Soupe à la tomate ou Salade camarguaise ⇒ LOCAL ⇒ Haut de cuisse de poulet Petits pois / Patates douces  Fromage flan patissier ou Roulé au chocolat	Achards de légumes ou Salade d'endive aux noix ⇒ LOCAL ⇒ Filet de colin sauce Dugléré Riz aux petits légumes Laitage Fruit de saison ou Fruits secs

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 à l'entrée du self.