

Menus de la semaine du 28 janvier au 1er février 2019

Semaine 2 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
Bio local Salade de carottes à l'orange ou Salade de chou pomme et miel Bifteck haché Bio local Pâtes Laitage Poire chocolat chantilly	Salade camarguaise ou Salade douceur de crudités local Côte de porc moutarde à l'ancienne Chou-fleur Laitage Fruit de saison
JEUDI	VENDREDI
Bio local Potage Bio local Pommes de terre et cervelas local Haut de cuisse de poulet Bio local Carottes / Soja Fromage Brownies maison 	Salade de céleri branche ou Salade composée Filet de poisson sauce corail gratiné Pommes vapeur persillées Laitage Fruit de saison

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.