

Menus de la semaine du 4 au 8 février 2019

Semaine 3 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>Salade de perles</p> <p>Bio local Œuf dur à la mayonnaise</p> <p>local Sauté de porc à l'Andalouse</p> <p>Haricots verts</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Salade Andalouse</p> <p>ou Salade d'endive</p> <p>local Boudin noir ou Boudin blanc</p> <p>local ou Andouillette</p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Quiche Andalouse</p> <p>local ou Terrine de lapin</p> <p>Cabillaud façon Andalouse</p> <p>Riz safrané</p> <p>Laitage</p> <p>Flan de châtaigne</p> <p>ou Biscuit roulé au chocolat</p>	<p>Soupe marinière de Cadiz</p> <p>ou Salade de Céleri rave</p> <p>local Rougail saucisse</p> <p>Bio local Lentilles massalé</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</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 à l'entrée du self.