

# Menus de la semaine du 11 au 15 mars 2019

Semaine 1 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p><b>Bio local</b> Carottes râpées au kiwi ou Salade de chou rouge</p> <p><b>Filet de poisson sauce curry échalote</b></p> <p><b>Bio local</b> Quinoa</p> <p>Fromage</p> <p><b>Bio local</b> Crème dessert</p>	<p>Saucisson sec</p> <p><b>local</b> ou Piémontaise</p> <p><b>local</b> Sauté de volaille à l'estragon</p> <p>Chou-fleur / Carottes</p> <p>Produit laitier</p> <p>Cocktail de fruits</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Tzatziki</p> <p>ou Salade de chou-pomme-miel</p> <p><b>local</b> Emincé de bœuf au paprika</p> <p>Haricots verts</p> <p>Produit laitier</p> <p>Muffin aux fruits rouges </p> <p>ou Paris Brest</p>	<p><b>Bio local</b> Poireau à la vinaigrette</p> <p>ou Fond d'artichaut au thon</p> <p><b>local</b> Sauté de porc au cidre</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit au choix</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.