

Menus de la semaine du 18 au 22 mars 2019

Semaine 2 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>Salade de concombre ou Salade composée</p> <p>Bifteck haché ou Bavette</p> <p>Pâtes</p> <p>Laitage</p> <p>Compote</p>	<p>Salade épicée de lentilles ou Salade douceur</p> <p>Côte de porc sauce charcutière</p> <p>Carottes</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Velouté de légumes</p> <p>Pommes de terre au hareng</p> <p>Jambalaya</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux pommes </p> <p>ou Flan</p>	<p>Salade de carottes miel et sésame ou Salade de maïs au thon</p> <p>Filet de poisson sauce rochelaise</p> <p>Riz</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit de saison</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.