

Menus de la semaine du 25 au 29 mars 2019

Semaine 3 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
Salade de riz et lardons LOCAL BIO ou Salade de pâtes LOCAL Emincé de porc au tandoori Chou-fleur Laitage Fruit de saison	Salade de chou rouge LOCAL BIO ou Salade composée LOCAL Sauté de bœuf sauce au caramel et lait de coco Frites Fromage Mousse au chocolat
JEUDI	VENDREDI
LOCAL Saucisson à l'ail ou Mousse de canard Filet de poisson sauce miel et citron Haricots verts Laitage Flan des Iles  ou Paris Brest	Chou-fleur sauce moutarde ou Salade de fenouil et pamplemousse LOCAL Saucisse / Merguez Semoule / Ratatouille Fromage Poire chocolat chantilly

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.