

Menus de la semaine du 29 avril au 3 mai 2019

Semaine 1 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
Concombre à la crème ou Carottes aux agrumes Filet de poisson sauce tomate Riz Fromage LOCAL BIO Crème dessert	LOCAL Rillettes LOCAL ou Jambon blanc LOCAL Haut de cuisse de poulet Haricots verts Produit laitier Cocktail de fruits
JEUDI	VENDREDI
LOCAL BIO Radis / beurre ou Salade gringo LOCAL Ragoût de bœuf picadinho Petits pois Produit laitier Gâteau Basque ou Eclair	Mousse de betterave au chèvre ou Asperges LOCAL Rôti de porc sauce au thym et miel Potatoes Fromage Fruit au choix

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.