

Menus de la semaine du 13 au 17 mai 2019

Semaine 3 du plan alimentaire

LUNDI		MARDI	
<p>LOCAL BIO Salade de pommes de terre</p> <p style="padding-left: 40px;">ou Salade de riz</p> <p>LOCAL Escalope de porc</p> <p style="padding-left: 40px;">sauce citron origan</p> <p style="padding-left: 40px;">Trio de légumes</p> <p style="padding-left: 40px;">Laitage</p> <p style="padding-left: 40px;">Fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;">Concombre à la menthe</p> <p style="text-align: center;">ou Salade de champignons à la crème</p> <p>LOCAL Boudin noir ou Boudin blanc</p> <p style="padding-left: 40px;">ou Andouillette sauce moutarde</p> <p style="padding-left: 40px;">Pommes rondelles</p> <p style="padding-left: 40px;">Fromage</p> <p style="padding-left: 40px;">Crème dessert</p>		
JEUDI		VENDREDI	
<p style="text-align: center;">Rillettes de sardine</p> <p style="text-align: center;">ou Salade piémontaise</p> <p style="text-align: center;">Filet de poisson sauce beurre blanc</p> <p style="text-align: center;">Fondue de chou</p> <p style="text-align: center;">Laitage</p> <p style="text-align: center;">Bavarois abricot mangue </p> <p style="text-align: center;">ou Flan pâtissier</p>	<p>LOCAL BIO Radis / beurre</p> <p style="padding-left: 40px;">ou Taboulé blanc</p> <p>LOCAL Crêpinette de porc</p> <p style="padding-left: 40px;">sauce tomate basilic</p> <p style="padding-left: 40px;">Riz</p> <p style="padding-left: 40px;">Fromage</p> <p style="padding-left: 40px;">Ananas chantilly</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.