

Menus de la semaine du 20 au 24 mai 2019

Semaine 4 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
LOCAL BIO Œuf mayonnaise	LOCAL BIO Salade de carottes aux épices
LOCAL ou Saucisson à l'ail	LOCAL BIO ou Betterave rouge au miel
LOCAL Escalope de poulet sauce au chèvre	LOCAL Saucisse / Merguez
LOCAL Pâtes 6 saveurs	LOCAL Quinoa
LOCAL Fromage de vache frais	LOCAL BIO Yaourt aromatisé
LOCAL BIO Crème dessert	LOCAL BIO Fraises
JEUDI	VENDREDI
LOCAL BIO Radis / Beurre	LOCAL BIO Terrine de lentilles aux noix
LOCAL BIO ou Salade verte	LOCAL BIO ou Salade de pommes de terre
LOCAL Brochette de bœuf au safran	LOCAL Emincé de porc au basilic
LOCAL BIO Pommes sautées	LOCAL BIO Mélange de légumes
LOCAL Yaourt aux fruits	LOCAL Buche de chèvre cendrée
LOCAL BIO Gâteau aux pommes fondant ☞	LOCAL BIO Fromage blanc
LOCAL ou Gâteau aux noix ☞	LOCAL BIO à la confiture de fraise

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.