

# Menus de la semaine du 3 au 7 juin 2019

Semaine 1 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p><b>LOCAL BIO</b> Salade composée sauce crème ou Avocat au thon et tomate</p> <p><b>Filet de poisson sauce poivrons et origan</b></p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p><b>LOCAL</b> Glace</p>	<p><b>LOCAL</b> Pâté de foie ou Saucisson sec</p> <p><b>LOCAL</b> Emincé de volaille à l'estragon</p> <p>Haricots verts ou Duo de chou</p> <p>Produit laitier</p> <p>Compote</p>
JEUDI	VENDREDI
<p><b>LOCAL BIO</b> Courgette au thym et au citron</p> <p><b>LOCAL BIO</b> ou Navet à la grecque</p> <p>Lasagnes </p> <p>Produit laitier</p> <p>Forêt noire</p> <p>ou Tarte tropézienne</p>	<p>Asperges vertes</p> <p><b>LOCAL BIO</b> ou Betterave mimosa</p> <p><b>LOCAL</b> Côte de porc mexicaine</p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit au choix</p> <p>ou Fruits secs</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.