

Menus de la semaine du 9 au 13 septembre 2019

Semaine 2 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
LOCAL BIO Tomate au basilic LOCAL Pâté de campagne Bifteck haché ou Bavette LOCAL BIO Pâtes Laitage Compote	Salade Roma ou Salade mexicaine LOCAL Emincé de porc aux poivrons LOCAL BIO Duo Carottes et soja Laitage Fruit de saison
JEUDI	VENDREDI
LOCAL BIO Pommes de terre au thon ou Taboulé  LOCAL Poulet rôti LOCAL BIO Courgette au curry Fromage Bavarois ananas coco  ou Moelleux abricot vanille	Melon LOCAL BIO ou Tomates cerise Filet de poisson sauce escabèche Riz Laitage Glace

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.