Menus de la semaine du 16 au 20 septembre 2019

Semaine 3 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
LOCAL BIO Salade de lentilles épicées	LOCAL BIO Tomates cerises
ou Salade de riz	ou Melon
LOCAL Sauté de porc aux abricots	LOCAL Andouillette
Haricots verts	LOCAL ou Boudin noir
Laitage	Rösti
LOCAL BIO Prunes	Fromage
	Glace

JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Salade grecque
ou Avocat sauce cocktail	LOCAL BIO ou Gaspacho
Filet de poisson au paprika et citron	LOCAL Saucisse / Merguez
Ebly cantonais	LOCAL BIO Ratatouille / Semoule
Laitage	Fromage
Tartelette au chocolat	Poires chantilly
ou Paris Brest	

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.