

Menus de la semaine du 23 au 27 septembre 2019

Semaine 4 du plan alimentaire

LUNDI		MARDI	
<p>LOCAL Jambon / beurre</p> <p style="padding-left: 40px;">ou Sardines</p> <p>LOCAL Bœuf à la provençale</p> <p style="padding-left: 40px;">Printanière de légumes</p> <p style="padding-left: 40px;">Fromage</p> <p style="padding-left: 40px;">Fruit de saison</p>	<p>LOCAL BIO Concombre à la crème</p> <p>LOCAL BIO ou Carottes sauce citron</p> <p style="padding-left: 40px;">Spaghetti à la bolognaise</p> <p style="padding-left: 40px;">Produit laitier</p> <p style="padding-left: 40px;">Pêche melba</p>		
JEUDI		VENDREDI	
<p>LOCAL BIO Radis beurre</p> <p style="padding-left: 40px;">ou Salade composée</p> <p style="padding-left: 40px;">Bifteck haché ou Bavette LOCAL</p> <p style="padding-left: 40px;">Purée</p> <p style="padding-left: 40px;">Produit laitier</p> <p style="padding-left: 40px;">Panna cotta framboise </p> <p style="padding-left: 40px;">ou Eclair chocolat</p>	<p style="padding-left: 40px;">Salade de pâtes océane</p> <p>LOCAL BIO Pommes de terre tomates thon</p> <p>LOCAL Sauté de canard à l'orange</p> <p>LOCAL BIO Courgettes sautées</p> <p style="padding-left: 40px;">Produit laitier</p> <p style="padding-left: 40px;">Fruit de saison</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.