

Menus de la semaine du 30 septembre au 4 octobre 2019

Semaine 5 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>LOCAL BIO Tomates vinaigrette</p> <p>ou Melon</p> <p>LOCAL BIO Pâtes</p> <p>Sauce carbonara</p> <p>Laitage</p> <p>Compote</p>	<p>Salade mexicaine</p> <p>LOCAL BIO ou Salade de pâtes</p> <p>Filet de poisson sauce aux crustacés</p> <p>Epinards / Chou fleur</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>LOCAL BIO Gaspacho</p> <p>LOCAL BIO Carottes râpées au citron</p> <p>LOCAL Escalope de volaille au curry</p> <p>LOCAL BIO Pommes de terre sautées</p> <p>Laitage</p> <p>Crème au caramel </p> <p>ou Ile flottante</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>ou Avocat à la mayonnaise</p> <p>LOCAL Bœuf au cidre et aux pruneaux</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</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.