

Menus de la semaine du 7 au 11 octobre 2019

Semaine 1 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
LOCAL BIO Betterave rouge	LOCAL BIO Salade de lentilles
LOCAL BIO ou Tomates cerises	LOCAL BIO ou Salade de pois chiches
LOCAL Emincé de dinde sauce estragon	LOCAL Goulasch de bœuf
LOCAL BIO Quinoa	LOCAL BIO Duo de Carottes Courgettes
LOCAL Fromage de vache frais	LOCAL BIO Yaourt aux fruits
LOCAL BIO Crème dessert	LOCAL BIO Pomme ou Poire
JEUDI	VENDREDI
LOCAL BIO Velouté de légumes	LOCAL BIO Œuf à la mayonnaise
LOCAL BIO ou Concombre	LOCAL ou Saucisson à l'ail
LOCAL Saucisses aux herbes	LOCAL Rôti de porc braisé
LOCAL BIO Pommes de terre et courgettes	LOCAL BIO Coquillettes
LOCAL Crottin de chèvre	LOCAL Bûche cendrée
LOCAL BIO Tarte aux pommes	LOCAL BIO Fromage blanc sucré
LOCAL ou Gâteau aux noix	

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.