

# Menus de la semaine du 14 au 18 octobre 2019

Semaine 2 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>Salade de chou blanc ou Endives aux noix</p> <p>Bifteck haché</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Laitage</p> <p>Pêche au sirop chantilly</p>	<p>Pommes de terre à la vinaigrette ou Salade de maïs au thon</p> <p>Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Petits pois</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit au choix</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Velouté de potimarron ou Salade composée</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz</p> <p>Laitage</p> <p>Pomme au four ou Chou à la chantilly</p>	<p>Entrées diverses</p> <p>Poulet Tex Mex</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Desserts divers</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.