

Menus de la semaine du 4 au 8 novembre 2019

Semaine 3 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
Riz niçois ou Salade de pommes de terre au bleu LOCAL Côte de porc sauce mexicaine Petits pois Fromage Fruit au choix	Salade composée ou Salade de maïs au thon LOCAL Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur Laitage Compote
JEUDI	VENDREDI
LOCAL Pâté de foie LOCAL BIO ou Œuf à la mayonnaise Colin sauce au gingembre et curry LOCAL BIO Carottes vichy Laitage Gâteau au yaourt  ou Flan	LOCAL BIO Betterave mimosa ou Salade d'endive à la mimolette LOCAL Crêpinette à la sauce tomate LOCAL BIO Lentilles Laitage Fruit au choix

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.