

Menus de la semaine du 25 au 29 novembre 2019

Semaine 1 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>LOCAL BIO Salade de carottes et fruits</p> <p style="text-align: center;">ou Champignons à la crème</p> <p style="text-align: center;">Poisson sauce homardine</p> <p style="text-align: center;">Riz</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Crème dessert</p>	<p style="text-align: center;">Macédoine de légumes/Mayonnaise</p> <p style="text-align: center;">ou Salade Marco Polo</p> <p>LOCAL Escalope de poulet sauce au porto</p> <p style="text-align: center;">Poêlée de légumes</p> <p style="text-align: center;">Produit laitier</p> <p style="text-align: center;">Poire chocolat chantilly</p>
JEUDI	VENDREDI
<p style="text-align: center;">Salade de fenouil et pamplemousse</p> <p style="text-align: center;">ou Avocat au thon</p> <p>LOCAL Ragoût de boeuf</p> <p style="text-align: center;">Légumes confits au gingembre</p> <p style="text-align: center;">Produit laitier</p> <p style="text-align: center;">Amandine aux poires </p> <p style="text-align: center;">ou Gâteau Basque</p>	<p>LOCAL BIO Poireau à la vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">ou Haricots verts niçois</p> <p>LOCAL Carbonade Flamande de porc</p> <p style="text-align: center;">Pommes noisettes</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Fruit au choix</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.