

Menus de la semaine du 20 au 24 janvier 2020

Semaine 2 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>Concombre à la vinaigrette</p> <p>ou Salade d'endive</p> <p>Bifteck haché ou Bifteck LOCAL</p> <p>LOCAL Pâtes BIO</p> <p>Laitage</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Salade de pâtes perles</p> <p>ou Salade de riz</p> <p>LOCAL Sauté de porc marengo</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Laitage</p> <p>BIO Fruit de saison</p>
JEUDI	Menu <i>Végétarien</i> VENDREDI Menu <i>Végétarien</i>
<p>Salade de pommes de terre et hareng</p> <p>ou Salade de cocos</p> <p>LOCAL Waterzoï de poulet</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Crème au chocolat </p> <p>ou Flan</p>	<p>Salade composée</p> <p>ou Champignons à la crème</p> <p>Nem aux légumes</p> <p>Riz cantonais</p> <p>Laitage</p> <p>BIO Fruit de saison</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.