

Menus de la semaine du 27 au 31 janvier 2020

Semaine 3 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>LOCAL Salade de lentilles BIO</p> <p>LOCAL ou Salade de pâtes BIO</p> <p>LOCAL Bœuf sce caramel et lait de coco</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Laitage</p> <p>BIO Fruit de saison</p>	<p>Carottes au cumin</p> <p>ou Salade de chou blanc et mimolette</p> <p>LOCAL Côte de porc</p> <p>Potatoes</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Avocat/mayonnaise</p> <p>LOCAL ou Œuf/mayonnaise BIO</p> <p>Filet de lieu sauce aux agrumes</p> <p>Brocolis/Pommes de terre</p> <p>Laitage</p> <p>Tartelette bibinca </p> <p>ou Paris Brest</p>	<p>Salade Waldorf</p> <p>ou Sardine/beurre</p> <p>LOCAL Hachis parmentier</p> <p>Fromage</p> <p>Pêche Melba</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.