

Menus de la semaine du 2 au 6 mars 2020

Semaine 1 du plan alimentaire

Menus de la semaine du 2 au 6 mars 2020	
Semaine 1 du plan alimentaire	
LUNDI	MARDI
<p style="text-align: center;">Salade composée</p> <p style="text-align: center;">ou Betterave rouge</p> <p style="text-align: center;">Filet de lieu sauce aux crustacés</p> <p style="text-align: center;">LOCAL Lentilles BIO</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">LOCAL Crème dessert BIO</p>	<p style="text-align: center;"><i>Menu Végétarien</i> LOCAL Œuf mayonnaise BIO</p> <p style="text-align: center;">ou Céleri rémoulade</p> <p style="text-align: center;">Chili sin carné</p> <p style="text-align: center;">Riz</p> <p style="text-align: center;">Produit laitier</p> <p style="text-align: center;">Compote</p>
JEUDI	VENDREDI
<p style="text-align: center;">Salade d'hiver</p> <p style="text-align: center;">ou Salade d'endive au bleu</p> <p style="text-align: center;">LOCAL Bœuf en daube</p> <p style="text-align: center;">LOCAL Carottes</p> <p style="text-align: center;">Produit laitier</p> <p style="text-align: center;">Charlotte au chocolat </p> <p style="text-align: center;">ou Tarte normande</p>	<p style="text-align: center;">LOCAL Potage aux poireaux et poires BIO</p> <p style="text-align: center;">ou Achard de légumes</p> <p style="text-align: center;">LOCAL Saucisse / Merguez</p> <p style="text-align: center;">Frites</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">LOCAL Fruit de saison BIO</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.