

Menus de la semaine du 9 au 13 mars 2020

Semaine 2 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>Salade de chou blanc ou Carottes râpées</p> <p>Bifteck haché ou Bifteck LOCAL</p> <p>BIO Pâtes à la sauce tomate LOCAL</p> <p>Laitage</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Salade de boulghour ou Salade camarguaise</p> <p>LOCAL Emincé de porc au tandoori</p> <p>Haricots verts</p> <p>Laitage</p> <p>BIO Fruit de saison LOCAL</p>
JEUDI	Menu Végétarien VENDREDI Menu Végétarien
<p>Salade de crozets</p> <p>LOCAL Salade pommes de terre thon</p> <p>LOCAL Escalope de volaille sce chasseur</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>LOCAL Gâteau fondant aux noix ou Flan</p>	<p>Salade vitaminée ou Betterave mimosa</p> <p>LOCAL Couscous de quinoa végétarien</p> <p>Laitage</p> <p>BIO Fruit de saison LOCAL</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.