

Menus de la semaine du 14 au 18 septembre 2020

Semaine 3 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>Salade de riz</p> <p>ou Salade de lingots aux lardons</p> <p>Côte de porc sce moutarde à l'ancienne</p> <p>Haricots verts</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>LOCAL Tomates en vinaigrette BIØ</p> <p>LOCAL ou Melon BIØ</p> <p>LOCAL Bœuf à la provençale</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>LOCAL Fromage</p> <p>Glace</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>LOCAL Saucisson à l'ail</p> <p>LOCAL ou Jambon blanc</p> <p>Filet de colin aux poivrons</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Laitage</p> <p>Brownie sauce anglaise </p>	<p>Salade composée</p> <p>ou Salade Grecque</p> <p>LOCAL Saucisse / Merguez</p> <p>LOCAL Quinoa / Ratatouille BIØ</p> <p>LOCAL Fromage</p> <p>Poire Belle Hélène</p>

D. MANGOT
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.