Menus de la semaine du 12 au 16 octobre 2020

Semaine 2 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
LOCAL Salade de chou chinois BIO	LOCAL Pâté de campagne
LOCAL Salade de pommes aux noix BIO	LOCAL ou Saucisson à l'ail
LOCAL Saucisse fumée	LOCAL Bœuf à la Berrichonne
LOCAL Lentilles du Berry BIO	LOCAL Carottes BIO
LOCAL Yaourt aux fruits BIO	LOCAL Crottin de Chavignol
LOCAL Pomme BIO	LOCAL Crème dessert BIO
JEUDI	**VENDREDI**
LOCAL Tiramisu de betterave BIO	Entrées diverses
LOCAL Salade de lentilles corail	Filet de poisson sauce aux poireaux
LOCAL Sauté de dinde au safran du Berry	Légumes divers
LOCAL Duo pommes de terre patate douce	Laitage
LOCAL Yaourt aux fruits BIO	Desserts divers
LOCAL Gâteau aux noix du Berry	

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.