

Menus de la semaine du 9 au 13 novembre 2020

Semaine 4 du plan alimentaire

LUNDI		MARDI	
<p style="text-align: center;">Macédoine de légumes / mayonnaise</p> <p style="text-align: center; color: #b8860b;">ou Salade pêcheur</p> <p style="text-align: center;">LOCAL Bœuf à la forestière</p> <p style="text-align: center;">Chou-fleur</p> <p style="text-align: center;">LOCAL Fromage</p> <p style="text-align: center;">Fruit de saison BIO</p>	<p style="text-align: center;">LOCAL Carottes râpées sce agrumes BIO</p> <p style="text-align: center; color: #008000;">ou Salade harmonie</p> <p style="text-align: center; color: #c00000;">Filet de lieu sauce crevettes et moules</p> <p style="text-align: center;">LOCAL Quinoa</p> <p style="text-align: center; color: #0070c0;">Produit laitier</p> <p style="text-align: center; color: #008000;">Cocktail de fruits</p>		
Menu <i>Vegetarien</i> JEUDI Menu <i>Vegetarien</i>		VENDREDI	
<p style="text-align: center; color: #008000;">Salade composée</p> <p style="text-align: center; color: #008000;">ou Champignons à la crème</p> <p style="text-align: center; color: #c00000;">Lasagne aux légumes</p> <p style="text-align: center; color: #0070c0;">Produit laitier</p> <p style="text-align: center; color: #800080;">Donut</p>	<p style="text-align: center;">LOCAL Salade de pâtes BIO</p> <p style="text-align: center;">LOCAL ou Potage BIO</p> <p style="text-align: center;">LOCAL Cuisse de poulet</p> <p style="text-align: center; color: #008000;">Petits pois</p> <p style="text-align: center; color: #0070c0;">Produit laitier</p> <p style="text-align: center; color: #008000;">Fruit de saison BIO</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.