

Menus de la semaine du 16 au 20 novembre 2020

Semaine 5 du plan alimentaire

Menus de la semaine du 16 au 20 novembre 2020	
Semaine 5 du plan alimentaire	
<i>Menu Végétarien</i> LUNDI <i>Menu Végétarien</i>	MARDI
<p style="text-align: center;">Salade d'endive à l'emmental ou Concombre à la ciboulette</p> <p style="text-align: center;">LOCAL Chili sin carne BIO</p> <p style="text-align: center;">Riz BIO</p> <p style="text-align: center;">Laitage</p> <p style="text-align: center;">Poire chocolat chantilly</p>	<p style="text-align: center;">Salade de riz</p> <p style="text-align: center;">LOCAL ou Salade de haricots blancs BIO</p> <p style="text-align: center;">Filet de lieu sauce au curry</p> <p style="text-align: center;">Haricots verts</p> <p style="text-align: center;">LOCAL Fromage</p> <p style="text-align: center;">Fruit de saison BIO</p>
JEUDI	VENDREDI
<p style="text-align: center;">Salade verte ou Tzatziki</p> <p style="text-align: center;">LOCAL Escalope de volaille tandoori</p> <p style="text-align: center;">Purée</p> <p style="text-align: center;">Laitage</p> <p style="text-align: center;">Crumble aux fruits d'automne </p> <p style="text-align: center;">ou Ile flottante</p>	<p style="text-align: center;">LOCAL Pâté en croûte</p> <p style="text-align: center;">LOCAL ou Pâté de foie</p> <p style="text-align: center;">LOCAL Bœuf en daube</p> <p style="text-align: center;">LOCAL Carottes BIO</p> <p style="text-align: center;">LOCAL Fromage</p> <p style="text-align: center;">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.