

Menus de la semaine du 30 novembre au 4 décembre 2020

Semaine 2 du plan alimentaire

LUNDI		MARDI	
<p>LOCAL Salade de mâche BIO</p> <p style="padding-left: 40px;">ou Duo Bulgare</p> <p style="padding-left: 40px;">Bifteck haché</p> <p style="padding-left: 20px;">Gratin de pommes de terre</p> <p style="padding-left: 40px;">Produit laitier</p> <p style="padding-left: 20px;">Cocktail de fruits</p>	<p style="text-align: center;">Salade Camarguaise</p> <p style="text-align: center;">ou Salade de pâtes perle</p> <p style="text-align: center;">Côte de porc sœ moutarde à l'ancienne</p> <p style="text-align: center;">Duo Chou-fleur et Petits pois</p> <p style="text-align: center;">Produit laitier</p> <p style="text-align: center;">Fruit de saison BIO</p>		
JEUDI		VENDREDI	
<p>LOCAL Carottes rapées BIO</p> <p>LOCAL ou Betterave mimosa BIO</p> <p>LOCAL Blanquette de dinde à l'ancienne</p> <p style="padding-left: 40px;">Jardinière de légumes</p> <p>LOCAL Fromage</p> <p style="padding-left: 40px;">Île flottante</p>	<p>LOCAL Salade fenouil pois chiches BIO</p> <p>LOCAL ou Œuf dur BIO</p> <p>LOCAL Dhal de lentilles corail BIO</p> <p style="padding-left: 40px;">Riz BIO</p> <p style="padding-left: 40px;">Produit laitier</p> <p style="padding-left: 20px;">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.