

Menus de la semaine du 7 au 11 décembre 2020

Semaine 3 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>LOCAL Salade de lentilles océan BIØ</p> <p>LOCAL ou Pommes de terre ciboulette BIØ</p> <p>LOCAL Emincé de porc au curry</p> <p style="text-align: center;">Petits pois</p> <p style="text-align: center;">Laitage</p> <p>LOCAL Fruit de saison BIØ</p>	<p style="text-align: center;">Endives à la mimolette</p> <p style="text-align: center;">ou Concombre à la crème</p> <p>LOCAL Bœuf au cidre et aux pruneaux</p> <p style="text-align: center;">Pommes rissolées</p> <p>LOCAL Fromage</p> <p style="text-align: center;">Crème dessert</p>
JEUDI	VENDREDI
<p style="text-align: center;">Avocat à la mayonnaise</p> <p>LOCAL ou Pâté de campagne</p> <p style="text-align: center;">Filet de colin sce aux poireaux </p> <p>LOCAL Carottes vichy</p> <p style="text-align: center;">Laitage</p> <p style="text-align: center;">Paris Brest</p> <p style="text-align: center;">ou Panna cotta aux fruits rouges</p>	<p>LOCAL Salade de mâche BIØ</p> <p>LOCAL ou Céleri rave sce blanche BIØ</p> <p style="text-align: center;">Tartiflette</p> <p>LOCAL Fromage</p> <p style="text-align: center;">Compote</p> <p>LOCAL ou Pomme au four BIØ</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.