

# Menus de la semaine du 25 au 29 janvier 2021

Semaine 3 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<b>LOCAL</b> Salade Mexicaine <b>BIO</b> <b>LOCAL</b> ou Haricots blancs à l'Italienne <b>BIO</b> <b>LOCAL</b> Sauté de porc sauce Basquaise  Duo chou -fleur et petits pois Produit laitier <b>LOCAL</b> Fruit de saison <b>BIO</b>	Carottes sauce agrumes ou Panais râpé <b>BIO</b> <b>LOCAL</b> Goulasch de bœuf Frites <b>LOCAL</b> Fromage  Crème dessert
JEUDI	VENDREDI
<b>LOCAL</b> Salade Piémontaise <b>LOCAL</b> ou Jambon blanc beurre Filet de colin sce menthe citron  Epinards et chou vert Produit laitier Brownies et sa crème anglaise  <b>LOCAL</b> ou Fruit de saison <b>BIO</b>	<b>LOCAL</b> Salade verte <b>BIO</b> ou Concombre vinaigrette <b>LOCAL</b> Pâtes <b>BIO</b> <b>LOCAL</b> à la carbonara <b>LOCAL</b> Fromage  Compote <b>BIO</b> <b>LOCAL</b> ou Fruit de saison <b>BIO</b>

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.