

Menus de la semaine du 01 février au 05 février 2021

Semaine 4 du plan alimentaire

LUNDI		MARDI	
<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>LOCAL ou Pâté en croûte</p> <p>LOCAL Bœuf aux carottes</p> <p style="text-align: center;">Haricots verts</p> <p>LOCAL Crottin de Chavignol </p> <p>LOCAL Fruit de saison </p>	<p>Salade de chou rouge</p> <p>LOCAL ou Jambon beurre</p> <p>Filet de lieu curry et lait de coco </p> <p>Pommes de terre vapeur persillées</p> <p>LOCAL Yaourt aromatisé </p> <p>Poire chocolat chantilly</p>		
<p><i>Menu Végétarien</i> JEUDI <i>Menu Végétarien</i></p>		<p>VENDREDI</p>	
<p>LOCAL Salade de panais au gruyère </p> <p style="text-align: center;">ou Tzatziki</p> <p>Lasagnes de légumes</p> <p>LOCAL Yaourt aux fruits </p> <p>Crêpe au chocolat</p>	<p>LOCAL Pommes de terre hareng </p> <p>LOCAL ou Salade quinoa</p> <p>LOCAL Escalope poulet sce champignons</p> <p>LOCAL Carottes Vichy</p> <p>LOCAL Fromage de vache</p> <p>LOCAL Crème dessert </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.