

# Menus de la semaine du 15 février au 19 février 2021

Semaine 1 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>Salade de thon et maïs ou Concombres vinaigrette</p> <p><b>LOCAL</b> Carbonnade de bœuf</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p><b>LOCAL</b> Fromage  </p> <p>Crème dessert</p>	<p>Menu <i>Végétarien</i> <b>MARDI</b> Menu <i>Végétarien</i></p> <p>Avocat mayonnaise ou Céleri rémoulade</p> <p>Curry de chou fleur et pois chiches <b>BIO</b></p> <p><b>LOCAL</b> Quinoa</p> <p>Produit laitier</p> <p>Cocktail de fruits</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Duo Bulgare ou Salade de fenouil</p> <p> Rôti de porc sce moutarde/ miel</p> <p>Duo de carottes et pommes de terre <b>BIO</b></p> <p>Produit laitier</p> <p>Beignet</p>	<p>Entrées diverses</p> <p>Filet de lieu sauce Bonne femme </p> <p>Pommes de terres en friture</p> <p><b>LOCAL</b> Fromage  </p> <p>Dessert variés</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.