

Menus de la semaine du 08 mars au 12 mars 2021

Semaine 2 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
Carottes râpées ou Concombre vinaigrette Bifteck haché ou Bifteck LOCAL LOCAL Pâtes BIO Produit laitier Compote de fruits BIO	LOCAL Salade de lentilles BIO ou Salade de pâtes perle LOCAL Côte de porc sauce moutarde  Haricots Verts Produit laitier LOCAL Fruit de saison BIO
JEUDI	Menu <i>Végétarien</i> VENDREDI Menu <i>Végétarien</i>
LOCAL Pommes de terre aux épices BIO LOCAL ou Salade de quinoa LOCAL Cuisse de poulet rôtie Jardinière de légumes LOCAL Fromage  Gâteau aux pommes caramélisées ou Flan	LOCAL Salade d'endive ou Champignons à la Grecque LOCAL Curry de légumes BIO Riz BIO Produit laitier Fruit de saison BIO
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.	