

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

Semaine 3 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p><b>LOCAL</b> Salade Mexicaine <b>BIO</b></p> <p>ou Salade de riz <b>BIO</b></p> <p><b>LOCAL</b> Sauté de porc sauce caramel </p> <p>Carottes et soja</p> <p>Produit laitier</p> <p><b>LOCAL</b> Fruit de saison <b>BIO</b></p>	<p>Avocat sauce à la menthe</p> <p>ou Chou blanc Francomtois</p> <p><b>LOCAL</b> Boudin blanc / noir / andouillette</p> <p>Pommes rosti</p> <p><b>LOCAL</b> Fromage  </p> <p>Crème dessert</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Salade Marco Polo</p> <p><b>LOCAL</b> ou Œuf mayonnaise <b>BIO</b></p> <p>Fricassée de moules</p> <p><b>LOCAL</b> Carottes</p> <p><b>LOCAL</b> Fromage  </p> <p>Flan des Iles </p> <p>ou Roulé au chocolat</p>	<p>Salade Pacifique</p> <p>ou Terrine de saumon fumé</p> <p><b>LOCAL</b> Crêpinette sauce tomate</p> <p>Semoule <b>BIO</b></p> <p><b>LOCAL</b> Fromage  </p> <p>Poire chocolat -chantilly</p> <p>ou Fruit de saison <b>BIO</b></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.