

Menus de la semaine du 17 mai au 21 mai 2021

Semaine 3 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>Salade composée ou Carottes râpées sauce agrumes</p> <p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Produit laitier</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentilles ou Salade Cajun</p> <p>Côte de porc sauce moutarde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Pêche Melba</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Rillettes ou Rosette</p> <p>Filet de lieu sauce Provençale</p> <p>Duo petit pois - chou fleur</p> <p>Produit laitier</p> <p>Glace</p>	<p>Radis beurre ou Maïs-thon</p> <p>Rôti de bœuf froid sauce Béarnaise</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Produit laitier</p> <p>Fruit de saison</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.