

# Menus de la semaine du 21 juin au 25 juin 2021

Semaine 3 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p><b>Macédoine de légumes vinaigrette</b></p> <p><b>ou Salade de moule au curry</b></p> <p><b>Côte de porc</b> </p> <p><b>LOCAL</b> Pâtes <b>BIO</b></p> <p><b>Produit laitier</b></p> <p><b>Gateau opéra</b></p>	<p><b>Salade de pâtes tagliatelles</b></p> <p><b>ou Salade de riz composée</b> <b>BIO</b></p> <p><b>Steak haché</b></p> <p><b>Petits pois et chou fleur</b></p> <p><b>Fromage</b>  </p> <p><b>Fruit de saison</b> <b>BIO</b></p>
JEUDI	VENDREDI
<p><b>Samoussa ou Nems</b></p> <p><b>et sa salade</b> <b>BIO</b></p> <p><b>Poulet Tex Mex</b></p> <p><b>Pommes frites</b></p> <p><b>Produit laitier</b></p> <p><b>Glace</b></p>	<p><b>Entrées variées au choix</b></p> <p><b>Viande et légumes variés</b></p> <p><b>Produit laitier</b></p> <p><b>ou Fromage</b>  </p> <p><b>Fruit de saison</b> <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.