

Menus de la semaine du 29 novembre au 03 décembre 2021

Semaine 2 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>LOCAL Salade de fenouil BIO</p> <p>LOCAL ou Salade composée BIO</p> <p>LOCAL Sauté de dinde basilic</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Produit laitier</p> <p>LOCAL Fruit de saison BIO</p>	<p>LOCAL Pâté de foie</p> <p>LOCAL ou Cervelas vinaigrette</p> <p>Filet de colin sauce Dugléré </p> <p>Brocoli et chou-fleur</p> <p>Fromage </p> <p>Ananas chantilly</p>
JEUDI	Menu <i>Végétarien</i> VENDREDI Menu <i>Végétarien</i>
<p>Tortis à la Grecque</p> <p>LOCAL ou salade de pommes de terre BIO</p> <p>LOCAL Bœuf en daube</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Produit laitier</p> <p>Amandine aux poires </p> <p>ou Tarte Normande</p>	<p>LOCAL Salade de lentilles à l'avocat BIO</p> <p>LOCAL ou Salade croquante BIO</p> <p>LOCAL Far Savoyard salé BIO</p> <p>Produit laitier</p> <p>Crème dessert</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.