

# Menus de la semaine du 06 décembre au 10 décembre 2021

Semaine 3 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>Salade d'endive et noix</p> <p><b>LOCAL</b> ou Carottes aux agrumes <b>BIO</b></p> <p>Spaghetti bolognaise</p> <p>Produit laitier</p> <p><b>LOCAL</b> Fruit de saison <b>BIO</b></p>	<p>Salade de riz <b>BIO</b></p> <p><b>LOCAL</b> Salade haricots blancs hareng <b>BIO</b></p> <p>Sauté de porc à l'ancienne </p> <p>Haricots verts et pommes de terre</p> <p>Fromage  </p> <p>Cocktail de fruits</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Salami</p> <p><b>LOCAL</b> ou Rillettes</p> <p>Blanquette de poisson </p> <p><b>LOCAL</b> Carottes <b>BIO</b></p> <p>Produit laitier</p> <p>Chou chantilly </p>	<p><b>LOCAL</b> Salade de mâche <b>BIO</b></p> <p>ou Concombre vinaigrette <b>BIO</b></p> <p><b>LOCAL</b> Boudin noir ou boudin blanc</p> <p>Purée</p> <p>Produit laitier</p> <p><b>LOCAL</b> Fruit</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.