

Menus de la semaine du 17 au 21 janvier 2022

Semaine 2 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>LOCAL Carottes aux raisins secs BIO</p> <p>ou Concombre vinaigrette BIO</p> <p>LOCAL Cuisse de poulet rôti</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Produit laitier</p> <p>LOCAL Fruit de saison BIO</p>	<p>LOCAL Jambon beurre</p> <p>LOCAL ou Pâté de foie</p> <p>Filet de colin sauce Homardine </p> <p>LOCAL Pâtes aux petits légumes BIO</p> <p>Fromage </p> <p>Compote BIO</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Salade Strasbourgeoise</p> <p>ou Taboulé boulghour BIO</p> <p>LOCAL Ragoût de bœuf Picadinho</p> <p>Haricots verts </p> <p>Produit laitier</p> <p>Far Breton </p> <p>ou Gâteau Basque</p>	<p>LOCAL Œuf mayonnaise BIO</p> <p>ou Avocat mayonnaise BIO</p> <p>Couscous aux légumes BIO</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Fromage </p> <p>Crème dessert BIO</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.