

Menus de la semaine du 28 février au 4 mars 2022

Semaine 1 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>Salade de crozets</p> <p>ou Salade de lentilles</p> <p>Poisson sauce financière</p> <p>Carotte et épinards</p> <p>Fromage</p> <p>Pomme au four</p>	<p>Salade composée</p> <p>ou Carottes râpées</p> <p>Goulash de bœuf</p> <p>Quinoa</p> <p>Produit laitier</p> <p>Fruit de saison</p>
Menu <i>Végétarien</i> JEUDI Menu <i>Végétarien</i>	VENDREDI
<p>Œuf mayonnaise</p> <p>ou Macédoine mayonnaise</p> <p>Nems</p> <p>Riz Cantonais</p> <p>Fromage</p> <p>Beignet</p>	<p>Chou-fleur mimosa</p> <p>ou Chou blanc et raisin vinaigrette</p> <p>Rôti de porc sauce madère</p> <p>Haricots verts</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.