		du 07 au 11 mars 2022 Dian alimentaire	
LUNDI		MARDI	
Champignons à la crème	BIO	Saucisson à l'ail	LOCAL
ou Concombre vinaigrette	BIO	ou Pâté de foie	LOCAL
Cuisse de poulet	LOCAL	Quenelle de poisson sauce aurore	
Frites		Duo Chou-fleur Ebly	BIO
Fromage	ACO	Fromage	Ac O
Fruit de saison	BIO	Compote de pomme	BIO
JEUDI		Menu Végetarien VENDREDI Menu Vég	jetarien
Salade de perle océane		Radis	ВІО
ou Salade de haricot blanc	BIO	ou Céleri rave à la béarnaise	BIO &LOCAL
Tajine de bœuf au cumin	LOCAL	Pâté aux pommes de terre	$\stackrel{\triangle}{=}$
Petits pois	THE VIN	Salade verte	BIO &LOCAL
Produit laitier		Fromage	AC O
Paris-Brest		Crème dessert	
ou Gâteau Basque			

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.