

Menus de la semaine du 21 au 25 mars 2022

Semaine 4 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
 Coleslaw  ou Avocat mayonnaise  Tajine de pois chiche  Semoule  Fromage  Fruit de saison	 Radis  ou Betterave croquante  Sauté de dinde à la Dijonnaise  Carottes vichy Produit laitier Pêche melba
JEUDI	VENDREDI
 Taboulé blanc  ou Champignons sauce moutarde  Saucisse Purée  Fromage  Crème caramel ou Ile flottante	 Haricots verts vinaigrette ou Asperge sauce neige  Filet de lieu sauce à l'oseille Poêlée Bretonne Produit laitier  Fruit de saison

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.