

# Menus de la semaine du 02 au 06 mai 2022

Semaine 3 du plan alimentaire

LUNDI		MARDI	
	<b>Radis beurre</b>		<b>Salade folle de pâchiches</b>
	<b>ou Salade de maïs</b>		<b>ou Salade de riz</b>
	<b>Rougail saucisses</b>		<b>Sauté de porc au poivron</b>
	<b>Lentilles</b>		<b>Petit pois</b>
	<b>Produit laitier</b>		<b>Fromage</b>
	<b>Fruit de saison</b>		<b>Compote de pomme</b>
JEUDI		VENDREDI	
	<b>Quiche lorraine au fromage</b>		<b>Salade du Malabar</b>
	<b>Filet de lieu à l'estragon</b>		<b>ou Salade composée</b>
	<b>Carottes et épinards</b>		<b>Steak ou steak haché</b>
	<b>Produit laitier</b>		<b>Purée</b>
	<b>Panna cotta framboise</b>		<b>Produit laitier</b>
	<b>ou Paris Brest</b>		<b>Fruit de saison</b>

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.