











# Menus de la semaine du 07 au 10 juin 2022

Semaine 3 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
	 <b>Salade Honolulu</b>  <b>ou Salade Camarguaise</b>  <b>Sauté de porc à l'ancienne</b>  <b>Courgette sauce tomate</b> <b>Fromage</b> <b>Poire chocolat chantilly</b>

JEUDI	VENDREDI
 <b>Cervelas</b>  <b>ou Pâté de campagne</b>  <b>Filet de lieu sauce crustacés</b>  <b>Blettes/Epinards</b> <b>Produit laitier</b>  <b>Chou garni</b>	 <b>Tzatziki</b>  <b>ou Tomate mozzarella</b>  <b>Poulet froid</b>  <b>Pommes de terre ail persil</b> <b>Produit laitier</b>  <b>Cerises</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.