

Menus de la semaine du 20 au 24 juin 2022

Menus de la semaine du 20 au 24 juin 2022	
LUNDI	MARDI
<p style="text-align: center;">Salade de crozets</p> <p style="text-align: center;">ou Salade Mexicaine</p> <p style="text-align: center;">Côte de porc tandorri</p> <p style="text-align: center;">Duo de légumes</p> <p style="text-align: center;">Produit laitier</p> <p style="text-align: center;">Glace</p>	<p style="text-align: center;">Melon</p> <p style="text-align: center;">ou Chou fleur vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">Lasagne du soleil</p> <p style="text-align: center;">Poêlée de légumes</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Fruit de saison</p>
JEUDI	 VENDREDI
<p style="text-align: center;">Repas à thème</p> <p style="text-align: center;">"Pays hispaniques"</p> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div>	<p style="text-align: center;">Tomate vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">ou Betterave râpée</p> <p style="text-align: center;">Filet de lieu sauce Napolitaine</p> <p style="text-align: center;">Frites</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Fromage blanc confiture</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.