| Menus de la semaine du 3 octobre au 7 octobre 2022 Semaine 1 du plan alimentaire | | |
|---|--|---|
| | LUNDI | MARDI |
| BIO &LOCAL | Salade Coleslaw | Chou chinois |
| BIO | ou Tomates mayonnaise | ou Chef's salade |
| BIO &LOCAL | Macaroni | Bœuf bourguignon |
| Acc O | Sce aux fromages | Petits pois ou choux fleurs |
| Ac O | Fromage | Produit laitier |
| | Liégeois | Fruit de saison |
| | | |
| | | |
| | JEUDI | VENDREDI |
| BIO | JEUDI Salade douceur | VENDREDI Gaspacho |
| | | |
| | Salade douceur | Gaspacho |
| | Salade douceur u Pommes de terre aux harengs | Gaspacho ou Concombre sauce Aigrelette |
| | Salade douceur u Pommes de terre aux harengs Rôti de porc sce moutarde | Gaspacho ou Concombre sauce Aigrelette Hâchis Parmentier |
| | Salade douceur Jardinière de légumes | Gaspacho ou Concombre sauce Aigrelette Hâchis Parmentier Produit laitier |

D. MANGOT Principal Pernelle QUENEZ 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.