

Menus de la semaine du 17 octobre au 21 octobre 2022

Semaine 3 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
 Poireaux vinaigrette  ou Chou blanc vinaigrette  Sauté de porc sce champignons  Haricots blancs à la crème <p>Produit laitier</p>  Fruit de saison	 Rillette  ou Cervelas vinaigrette  Filet de colin vapeur Gratin de chou-fleur <p>Fromage  </p>  Compote

<i>Menu Végétarien</i> JEUDI <i>Menu Végétarien</i>	VENDREDI
 Betterave mimosa  ou Radis beurre  Omelette au fromage <p>Pommes rissolées</p> <p>Fromage  </p> <p>Chou chantilly </p> <p>ou pâtisserie divers</p>	<p>Entrées variées</p> <p>Wing's de poulet</p> <p>Haricots verts</p> <p>Produit laitier</p> <p>Desserts variés</p> 

D. MANGOT
Principal

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.