

Menus de la semaine du 26 au 30 janvier 2015

Semaine 3 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>Soupe de poisson au Safran du Berry</p> <p>ou Salade Mexicaine</p> <p>Jambon sauce madère</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de chou rouge</p> <p>ou Endives au noix du Berry</p> <p>Bœuf à la Provençale</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Salade piémontaise</p> <p>ou Pâté de campagne </p> <p>Filet de poisson sauce au coulis de tomate et crevettes</p> <p>Trio de légumes</p> <p>Laitage</p> <p>Bavarois aux fruits rouges</p> <p>ou Tarte Normande</p>	<p>Salade composée</p> <p>ou Céleri rave sauce au citron </p> <p>Saucisse "viande locale" </p> <p>Lentilles "produit local" </p> <p>Fromage</p> <p>Pêche Melba</p>

J.-C. CHEVALIER
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 dans la salle de réfectoire.