

Menus de la semaine du 30 mars au 3 avril 2015

Semaine 5 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>Salade d'endives ou Chou rouge</p> <p>Pâtes "produit local" à la carbonara</p> <p>Laitage</p> <p>Compote</p>	<p>Rillettes  ou Saucisson sec </p> <p>Emincé de porc sauce au caramel</p> <p>Carottes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Salade Méli-Mélo ou Taboulé blanc</p> <p>Poulet rôti mariné au curry</p> <p>Semoule et Ratatouille</p> <p>Laitage</p> <p>œuf de pâques</p>	<p>Salade de maïs et pâtes au basilic ou Salade de pommes de terre</p> <p>Poisson sauce moutarde</p> <p>Brocolis ou Ebly</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</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.