

Menus de la semaine du 27 au 31 mars 2017

Semaine 5 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>⇒ LOCAL ⇒ Salade de mâche composée ^{BIO} ou Carottes râpées en vinaigrette</p> <p>⇒ LOCAL ⇒ Saucisse fumée</p> <p>⇒ LOCAL ⇒ Lentilles du Berry ^{BIO}</p> <p>Laitage</p> <p>Compote</p>	<p>Œuf à la mayonnaise</p> <p>ou Salade mexicaine</p> <p>Filet de poisson sce au miel du Berry</p> <p>Epinards / Chou fleur</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit au choix</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Entrée des Iles</p> <p>ou Radis</p> <p>⇒ LOCAL ⇒ Poulet rôti</p> <p>Duo haricots verts et pommes de terre</p> <p>Laitage</p> <p>Beignet</p> <p>ou Doonut's</p>	<p>Pêche au thon</p> <p>Pâté en croûte</p> <p>⇒ LOCAL ⇒ Blanquette de veau</p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit au choix</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.