

# Menus de la semaine du 3 au 7 avril 2017

Semaine 1 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p><b>Céleri rave au fromage blanc</b></p> <p>⇒ LOCAL ⇒ <b>ou Salade de mâche</b> </p> <p>⇒ LOCAL ⇒ <b>Côte de porc sauce charcutière</b></p> <p>⇒ LOCAL ⇒ <b>Pâtes aux 6 saveurs</b> </p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Crème dessert</b></p>	<p><b>Salade d'endives</b></p> <p><b>ou Salade harmonie</b></p> <p><b>Wings de poulet</b></p> <p><b>Petits pois</b></p> <p><b>Produit laitier</b></p> <p><b>Poire chocolat / Chantilly</b></p>
JEUDI	VENDREDI
<p><b>Salade de fenouil</b></p> <p><b>ou Betterave à l'orientale</b></p> <p>⇒ LOCAL ⇒ <b>Bœuf en daube</b></p> <p><b>Potée de légumes</b></p> <p><b>Produit laitier</b></p> <p><b>Tarte Tropézienne</b></p> <p><b>ou Paris Brest</b></p>	<p><b>Entrées diverses</b></p> <p><b>Poisson sauce aux poireaux et lardons</b></p> <p><b>Pommes rissolées</b></p> <p><b>Produit laitier</b></p> <p><b>Desserts divers</b></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.