

Menus de la semaine du 15 au 19 mai 2017

Semaine 5 du plan alimentaire

Menus de la semaine du 15 au 19 mai 2017	
Semaine 5 du plan alimentaire	
LUNDI	MARDI
<p style="text-align: center;">Carottes râpées aux agrumes</p> <p style="text-align: center;">ou Salade composée</p> <p style="text-align: center;">Saucisse de Toulouse ⇒ LOCAL ⇒</p> <p style="text-align: center;">Purée de pommes de terre</p> <p style="text-align: center;">Laitage</p> <p style="text-align: center;">Cocktail de fruits</p>	<p style="text-align: center;">Salade Berry Océane</p> <p style="text-align: center;">ou Salade Tourangelle</p> <p style="text-align: center;">Filet de poisson sauce corail</p> <p style="text-align: center;">Chou fleur / Brocolis</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Fruit au choix</p>
JEUDI	VENDREDI
<p style="text-align: center;">Concombre à la crème</p> <p style="text-align: center;">ou Salade de fruits de mer à la catalane</p> <p style="text-align: center;">Emincé de dinde tandoori ⇒ LOCAL ⇒</p> <p style="text-align: center;">Riz madras</p> <p style="text-align: center;">Laitage</p> <p style="text-align: center;">Charlotte au chocolat </p> <p style="text-align: center;">ou Forêt noire</p>	<p style="text-align: center;">Jambon / beurre ⇒ LOCAL ⇒</p> <p style="text-align: center;">ou Macédoine de légumes</p> <p style="text-align: center;">Rôti de bœuf froid sauce béarnaise ⇒ LOCAL ⇒</p> <p style="text-align: center;">Duo de courgettes sautées</p> <p style="text-align: center;">et pommes de terre</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">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.