

Menus de la semaine du 18 au 22 septembre 2017

Semaine 3 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>Salade Camarguaise</p> <p>⇒ LOCAL ⇒ ou Tomate vinaigrette </p> <p>⇒ LOCAL ⇒ Sauté de porc au curry</p> <p>Carottes</p> <p>Laitage</p> <p>⇒ LOCAL ⇒ Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>ou Salade composée</p> <p>⇒ LOCAL ⇒ Boudin blanc ou Boudin noir</p> <p>⇒ LOCAL ⇒ ou Andouillette</p> <p>Rösti Pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>⇒ LOCAL ⇒ Pâté de foie</p> <p>⇒ LOCAL ⇒ ou Jambon blanc beurre</p> <p>Saumon en papillote</p> <p>⇒ LOCAL ⇒ Courgettes sautées</p> <p>Laitage</p> <p>Fondant au chocolat</p>	<p>Pastèque</p> <p>ou Salade de céleri branche</p> <p>⇒ LOCAL ⇒ Saucisses rougail</p> <p>⇒ LOCAL ⇒ Lentilles massalé </p> <p>Fromage</p> <p>Cocktail de fruits</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.