

Menus de la semaine du 9 au 13 octobre 2017

Semaine 1 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
→ LOCAL → Poireau vinaigrette → LOCAL → ou Salade verte composée  Filet de poisson sauce miel et citron Petits pois → LOCAL → Crottin de Chavignol → LOCAL → Crème dessert fermier 	→ LOCAL → Saucisson à l'ail ou Salade de maïs au surimi → LOCAL → Bœuf à la provençale Ebly → LOCAL → Yaourt fermier  Cocktail de fruits
 JEUDI 	VENDREDI
→ LOCAL → Salade de carottes au cumin  ou Crème de fèves → LOCAL → Brochette de dinde marinée Riz safrané Gâteau Saint-Jacques ou Crème cassonade	→ LOCAL → Velouté de potiron  → LOCAL → ou Bavaois rose → LOCAL → Côte de porc sauce moutarde à l'ancienne Pommes sautées → LOCAL → Nérondais → LOCAL → Pommes ou poires 

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.