Menus de la semaine du 6 au 10 novembre 2017

Semaine 3 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
LOCAL Salade de lentilles et fêta bio	Salade de chou et pommes
LOCAL ou Salade de pâtes bio	ou Salade composée
Wings de poulet	LOCAL Bœuf aux pruneaux et au cidre
Haricots verts	Pommes rissolées
Laitage	Fromage
Fruit de saison	Crème dessert

JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec	Salade de carottes
LOCAL ou Pâté de foie	ou Salade d'endives
Filet de poisson sauce estragon	LOCAL Choucroute garnie
Chou fleur / Epinards	Fromage
Laitage	Poire à la chantilly
Gâteau aux noix	
ou Paris Brest	

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.