# Menus de la semaine du 15 au 19 janvier 2018

Semaine 1 du plan alimentaire

| LUNDI | MARDI |
|---|---|
| Salade d'endive | LOCAL Pâté de foie |
| ou Salade de maïs au thon | ou Macédoine de légumes |
| Filet de poisson sauce à l'oseille | LOCAL Sauté de dinde sauce au boursin |
| Riz | Petits pois / Pommes de terre |
| Fromage | Laitage |
| Crème dessert | Ananas à la chantilly |

| JEUDI | VENDREDI |
|---|---|
| Tzatziki | Velouté de pois cassés |
| LOCAL Céleri rave au fromage blanc bio | LOCAL Betterave aux échalotes bio |
| LOCAL Bœuf sauté au miel | LOCAL Sauté de porc au curry |
| LOCAL Carottes / Soja bio | Pommes rissolées |
| Laitage | Fromage |
| Tarte au chocolat et à la poire | Fruit |
| ou Gâteau Basque | |

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.