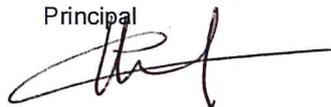


Menus de la semaine du 29 janvier au 2 février 2018

Semaine 3 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>Salade océane</p> <p>→ LOCAL → Salade de pommes de terre </p> <p>→ LOCAL → Emincé de porc curry coco</p> <p>Petits pois</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade d'endive au bleu ou Carottes râpées aux raisins</p> <p>→ LOCAL → Boudin noir ou Boudin blanc</p> <p>→ LOCAL → ou Andouillette</p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>→ LOCAL → Salade coleslaw</p> <p>→ LOCAL → ou Pâté de campagne</p> <p>Filet de poisson sauce à l'estragon</p> <p>→ LOCAL → Chou au cumin </p> <p>Laitage</p> <p>Moelleux au caramel </p> <p>ou Tarte Normande</p>	<p>Salade verte composée ou Avocat au thon</p> <p>→ LOCAL → Saucisse fumée</p> <p>→ LOCAL → Lentilles/Fondue de poireaux </p> <p>Fromage</p> <p>Poire chocolat chantilly</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.