

Menus de la semaine du 19 au 23 février 2018

Semaine 1 du plan alimentaire

Menus de la semaine du 19 au 23 février 2018	
LUNDI	MARDI
<p style="text-align: center; color: green;">Carottes râpées aux agrumes</p> <p style="text-align: center; color: green;">ou Salade d'endive</p> <p style="text-align: center; color: red;">Côte de porc sauce moutarde à l'ancienne</p> <p style="text-align: center; color: brown;">Pommes de terre vapeurs</p> <p style="text-align: center; color: blue;">Fromage</p> <p style="text-align: center; color: green;">Fruit au choix</p>	<p style="text-align: center; color: grey;">→ LOCAL →</p> <p style="text-align: center; color: orange;">Saucisson à l'ail</p> <p style="text-align: center; color: orange;">ou Salade de maïs au thon</p> <p style="text-align: center; color: grey;">→ LOCAL →</p> <p style="text-align: center; color: red;">Emincé de dinde à l'estragon</p> <p style="text-align: center; color: green;">Petits pois</p> <p style="text-align: center; color: blue;">Laitage</p> <p style="text-align: center; color: green;">Ananas à la chantilly</p>
JEUDI	VENDREDI
<p style="text-align: center; color: green;">Chou rouge au vinaigre de cidre</p> <p style="text-align: center; color: green;">ou Concombre sauce aigrette</p> <p style="text-align: center; color: grey;">→ LOCAL →</p> <p style="text-align: center; color: red;">Bœuf Bourguignon</p> <p style="text-align: center; color: brown;">Duo de pommes de terre et carottes</p> <p style="text-align: center; color: blue;">Laitage</p> <p style="text-align: center; color: orange;">Poire amandine </p> <p style="text-align: center; color: orange;">ou Patisseries diverses</p>	<p style="text-align: center; color: orange;">Entrées diverses</p> <p style="text-align: center; color: red;">Poisson sauce au curry et crevettes</p> <p style="text-align: center; color: grey;">→ LOCAL →</p> <p style="text-align: center; color: brown;">Pâtes locales </p> <p style="text-align: center; color: blue;">Laitage</p> <p style="text-align: center; color: green;">Desserts divers</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.