

# Menus de la semaine du 12 au 16 mars 2018

Semaine 2 du plan alimentaire

LUNDI		MARDI	
<p><b>Carottes râpées</b></p> <p><b>ou Salade composée</b></p> <p>⇒ LOCAL ⇒ <b>Bifteck haché ou Bifteck</b></p> <p>⇒ LOCAL ⇒ <b>Pâtes</b> </p> <p><b>Laitage</b></p> <p><b>Compote</b></p>	<p>⇒ LOCAL ⇒ <b>Salade Berry Océane</b></p> <p><b>ou Salade Tourangelle</b></p> <p>⇒ LOCAL ⇒ <b>Sauté de porc marengo</b></p> <p><b>Chou fleur persillé</b></p> <p><b>Laitage</b></p> <p><b>Fruit au choix</b></p>		
JEUDI		VENDREDI	
<p><b>Potage cultivateur</b></p> <p><b>ou Salade Camarguaise</b></p> <p>⇒ LOCAL ⇒ <b>Escalope de volaille au bleu</b></p> <p><b>Carottes</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Panna cotta aux fruits rouges</b> </p> <p><b>ou Flan</b></p>	<p><b>Salade de fenouil aux poires</b></p> <p><b>ou Salade chalutière</b></p> <p><b>Filet de poisson sauce Aurore</b></p> <p>⇒ LOCAL ⇒ <b>Quinoa</b></p> <p><b>Laitage</b></p> <p><b>Fruit au choix</b></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.