

Menus de la semaine du 19 au 23 mars 2018

Semaine 3 du plan alimentaire

Menus de la semaine du 19 au 23 mars 2018	
LUNDI	MARDI
<p>⇒ LOCAL ⇒ Salade de quinoa à la menthe</p> <p>⇒ LOCAL ⇒ Salade de pâtes aux 6 saveurs</p> <p>⇒ LOCAL ⇒ Côte de porc aux herbes et à l'ail</p> <p style="text-align: center;">Petits pois</p> <p style="text-align: center;">Laitage</p> <p style="text-align: center;">Fruit au choix</p>	<p style="text-align: center;">Duo Bulgare</p> <p style="text-align: center;">ou Betterave crue à la fête</p> <p>⇒ LOCAL ⇒ Emincé de bœuf à l'espagnol</p> <p style="text-align: center;">Pommes sautées</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Crème dessert</p>
JEUDI	VENDREDI
<p style="text-align: center;">Saucisson sec</p> <p style="text-align: center;">ou Salade piémontaise</p> <p style="text-align: center;">Filet de poisson sauce dugléré</p> <p style="text-align: center;">Haricots verts</p> <p style="text-align: center;">Laitage</p> <p style="text-align: center;">Far Breton </p> <p style="text-align: center;">ou Eclair</p>	<p style="text-align: center;">Salade Waldorf</p> <p style="text-align: center;">ou Salade hivernale aux magrets</p> <p>⇒ LOCAL ⇒ Saucisse / Merguez</p> <p style="text-align: center;">Semoule / Ratatouille</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Pêche Melba</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.