

Menus de la semaine du 26 au 30 mars 2018

Semaine 4 du plan alimentaire

LUNDI		MARDI	
<p>Macédoine de légumes / mayonnaise</p> <p>ou Pâté en croûte</p> <p>⇒ LOCAL ⇒ Emincé de bœuf Strogonoff</p> <p>Carottes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit au choix</p>		<p>Chou blanc aux raisins</p> <p>ou Salade d'endive au Roquefort</p> <p>Bifteck haché sauce tomate</p> <p>⇒ LOCAL ⇒ ou Bifteck</p> <p>Riz</p> <p>Laitage</p> <p>Cocktail de fruits</p>	
JEUDI		VENDREDI	
<p>⇒ LOCAL ⇒ Mâche </p> <p>ou Carottes râpées au Comté</p> <p>⇒ LOCAL ⇒ Lasagnes</p> <p>Laitage</p> <p>Petit pot de crème </p> <p>ou Paris Brest</p>		<p>⇒ LOCAL ⇒ Pommes de terre/hareng</p> <p>ou Salade de maïs au thon</p> <p>⇒ LOCAL ⇒ Sauté de poulet sauce aneth</p> <p>Chou fleur / Epinards</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit au choix</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.