

# Menus de la semaine du 16 au 20 avril 2018

Semaine 2 du plan alimentaire

LUNDI		MARDI	
<p style="text-align: center; color: #00b050;"><b>Avocat au thon</b></p> <p style="text-align: center; color: #00b050;">ou <b>Chou blanc aux raisins</b></p> <p>⇒ LOCAL ⇒ <b>Bifteck haché ou Bifteck</b></p> <p>⇒ LOCAL ⇒ <b>Pâtes à la sauce tomate</b> </p> <p style="text-align: center; color: #0070c0;">Laitage</p> <p style="text-align: center; color: #00b050;">Compote</p>	<p>⇒ LOCAL ⇒ <b>Salade de pommes de terre</b></p> <p style="text-align: center;">ou <b>Salade Cajun</b></p> <p>⇒ LOCAL ⇒ <b>Emincé de porc épicé</b></p> <p>⇒ LOCAL ⇒ <b>Chou fleur / Epinards</b> </p> <p style="text-align: center; color: #0070c0;">Laitage</p> <p style="text-align: center; color: #00b050;">Fruit au choix</p>		
 JEUDI 		VENDREDI	
<p style="text-align: center; color: #00b050;"><b>Ceviche de crevettes au coco</b></p> <p style="text-align: center;">ou <b>Salade colombienne</b></p> <p>⇒ LOCAL ⇒ <b>Poulet sauce maracudja</b></p> <p style="text-align: center; color: #00b050;"><b>Riz / Banane plantain</b></p> <p style="text-align: center; color: #800080;"><b>Gateau à l'ananas</b> </p> <p style="text-align: center; color: #800080;"><b>Pionono de Arequipe Y Coco</b> </p>	<p>⇒ LOCAL ⇒ <b>Radis / beurre</b> </p> <p style="text-align: center;">ou <b>Salade de maïs au surimi</b></p> <p style="text-align: center; color: #800000;"><b>Poisson sauce verte</b></p> <p style="text-align: center;">Riz aux petits légumes</p> <p style="text-align: center; color: #0070c0;">Laitage</p> <p style="text-align: center; color: #00b050;">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.