



Semaine du 22 au 26 février 2021



Nos menus sont élaborés à partir du Plan Alimentaire du Collège et conformes au PNNS 4 (Plan national Nutrition et Santé). Les quantités préparées suivent les recommandations du GERCM **guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective.**

LES VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET EUROPÉENNE

<p>Lundi 22</p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste ISABELLE</p>	<p>Bol composé Ou betteraves Ou salade d'endives au bleu Ou pamplemousse</p> <p>Riz cantonnais</p> <p>Salade</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Mardi 23</p> <p>A table!!!</p>  <p>ST LAZARE</p>	<p>Concombre tzaziki Ou bol de frisée aux lardons Ou pamplemousse</p> <p>Escalope de volaille</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Salade</p> <p>Bugnes</p>
<p>Jeudi 25</p> <p>A table!!!</p>  <p>St ROMEO</p>	<p>Bol de mâche-mimolette Ou radis beurre Ou choucinette</p> <p>Bœuf à l'étouffé</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Salade</p> <p>Muffin « maison »</p>
<p>Vendredi 26</p> <p>A table!!!</p>  <p>St NESTOR</p>	<p>Tacos au guacamole Ou surimi Ou bol composé</p> <p>Poisson au four</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Mousse deux chocolats Ou café</p>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de souci d'approvisionnement ou d'organisation du service

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit.