



Collège  
de l'Atlantique  
académie  
Poitiers



## **Semaine du 01 au 05 mars 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><b>Lundi 01</b></p> <p>A table!!!</p>  <p>St AUBIN</p>	<p>Salade parmentière <b>Ou</b> salade de tortis</p> <p>Mogettes gratinées <b>BIO</b></p> <p>Salade - fromage</p> <p>Biscuit</p>
<p><b>Mardi 02</b></p> <p>A table!!!</p>  <p>ST CHARLES</p>	<p><b><u>MENU THÉMATIQUE : DOLCE VITA</u></b></p> <p>Crudités <b>Ou</b> bol composé</p> <p>Spaghetti <b>BIO</b> bolognaise</p> <p>Salade</p> <p>Panna cotta</p>
<p><b>Jeudi 04</b></p> <p>A table!!!</p>  <p>St CASIMIR</p>	<p>Bol composé <b>Ou</b> crudités</p> <p>Sauté de porc sauce aigre douce</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Salade</p> <p>Brownies « maison »</p>
<p><b>Vendredi 05</b></p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste OLIVIA</p>	<p>Crudités <b>Ou</b> bol composé</p> <p>Steak <b>Ou</b> steak haché de bœuf sauce béarnaise</p> <p>Frites</p> <p>Salade</p> <p>Fruit</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.**