



Semaine du 29 mars au 02 avril 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 29</p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste GWLADYS</p>	<p>Assortiment de tartines au choix</p> <p>Steak haché de poulet</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Salade</p> <p>Fruit</p>
<p>Mardi 30</p> <p>A table!!!</p>  <p>St AMEEDÉ</p>	<p>Bol composé Ou crudités</p> <p>Lasagne bolognaise</p> <p>Salade</p> <p>Compote de fruits</p>
<p>Jeudi 01</p> <p>A table!!!</p>  <p>St HUGUES</p> 	<p>Dips de légumes Ou guacamole Ou bol composé</p> <p>Chipolatas</p> <p>Flageolets</p> <p>Salade - fromage</p> <p>Poisson d'avril</p>
<p>Vendredi 02</p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste SANDRINE</p>	<p>Salade esaiï Ou salade chihuahua Ou salade himas</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt BIO</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.