



Semaine du 05 au 09 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

FÉRIÉ	
<p>Lundi 05</p> <p>A table!!!</p> 	
<p>Mardi 06</p> <p>A table!!!</p>  <p>St MARCELIN</p>	<p><i>Bol composé Ou crudités Ou fond d'artichaut garni</i></p> <p><i>Tagine de légumes</i></p> <p><i>Salade</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Fruit au choix</i></p>
<p>Jeudi 08</p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste JULIE Oy</p>	<p><i>Nid de pâques Ou salade printanière Ou asperges sauce cocktail</i></p> <p><i>Rôti de veau Ou gigot rôti</i></p> <p><i>Petits pois BIO</i></p> <p><i>Salade</i></p> <p><i>Fondant au chocolat</i></p>
<p>Vendredi</p> <p>09</p> <p>A table!!!</p>  <p>St GAUTIER</p>	<p>MEMU DE VEILLE DE VACANCES</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.