



Semaine du 03 au 07 mai 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 03</p> <p>A table!!!</p>  <p>St PHILIPPE</p>	<p><i>Bol composé Ou carottes râpées Ou fèves</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf sauce provençale</i></p> <p><i>Haricots verts BIO</i></p> <p><i>Salade</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>
<p>Mardi 04</p> <p>A table!!!</p>  <p>St SYLVAIN</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 blanc sucré</i></p>
<p>Jeudi 06</p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste PRUDENCE</p>	<p><i>Asperges Ou tomate garnie</i></p> <p><i>Paëlla</i></p> <p><i>Salade</i></p> <p><i>Crème catalane</i></p>
<p>Vendredi 07</p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste GISELLE</p>	<p><i>Crudités Ou salade composée</i></p> <p><i>Poisson au four sauce beurre blanc</i></p> <p><i>Purée</i></p> <p><i>Salade</i></p> <p><i>Barre glacée</i></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.