



SEMAINE EUROPÉENNE



Menu du 07 au 11 juin 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><u>Lundi 07</u> <u>LA BELGIQUE</u> St GILBERT</p>	<p><i>Salade de Bruges Ou tomate à la bruxelloise Ou salade à la liégeoise</i> <i>Carbonade flamande</i> <i>Salade</i> <i>Gaufre Belge</i></p>
<p><u>Mardi 08</u> <u>LA GRECE</u> St MEDARD</p>	<p><i>Salade grecque tzatziki Ou feuille de vigne farcie</i> <i>Moussaka</i> <i>Salade</i> <i>Fromage blanc BIO et miel</i></p>
<p><u>Jeudi 10</u> <u>L'ALLEMAGNE</u> St LANDRY</p>	<p><i>Asperges Ou salade de cervelas Ou chou blanc râpé en salade</i> <i>Escalope viennoise</i> <i>Duo de brocolis et pommes de terre</i> <i>Salade</i> <i>Gâteau « maison » aux myrtilles</i></p>
<p><u>Vendredi 11</u> <u>LA POLOGNE</u> St BARNABE</p>	<p><i>Salade de betterave Ou concombre mizéria Ou bol fraîcheur</i> <i>Poisson Crumble maraîcher</i> <i>Macédoine de légumes</i> <i>Salade</i> <i>Pain d'épice à la polonaise</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.