



SEMAINE DU GOÛT

Menu du 11 au 15 octobre 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 11</u></p> <p><u>EN FAIRE TOUT UN FROMAGE</u></p> <p>St FIRMIN</p> | <p><i>Terrine marché de Provence Ou œufs mimosa Ou salade d'automne</i></p> <p><i>Gratin véggie</i></p> <p><i>Salade</i></p> <p><i>Fromage à la coupe</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p> |
| <p><u>Mardi 12</u></p> <p><u>LA FONTAINE ENCHANTÉE</u></p> <p>St WILFRIED</p> | <p><i>Salade choucinette Ou salade niçoise</i></p> <p><i>Pilon de poulet</i></p> <p><i>Poêlée gourmande</i></p> <p><i>Salade</i></p> <p><i>Fruit déguisé à la fontaine chocolatée</i></p> |
| <p><u>Jeudi 14</u></p> <p><u>CROQ' DANS LE POTAGER</u></p> <p>St JUSTE</p> | <p><i>Dips de crudités Ou salade d'endives au bleu Ou champignons en salade</i></p> <p><i>Rôti de porc</i></p> <p><i>Gratin de potimarron</i></p> <p><i>Salade</i></p> <p><i>Crumble aux pommes ET thé à la menthe</i></p> |
| <p><u>Vendredi 15</u></p> <p><u>SOUS L'OCÉAN</u></p> <p>Ste THÉRÈSE</p> | <p><i>Bol du pêcheur Ou surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Poisson frais sur fondue de poireaux</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Salade</i></p> <p><i>Farandole de tartes</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.