



Semaine du 29 novembre au 03 décembre 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 29</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>St SATURNIN</p>	<p><i>Carottes râpées Ou betteraves Ou panais en salade</i></p> <p><i>Pâtes carbonara et fromage râpé</i></p> <p><i>Salade</i></p> <p><i>Ananas frais</i></p>
<p><u>Mardi 30</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>St ANDRÉ</p>	<p><i>Bol au thon Ou salade choucinette Ou radis roses</i></p> <p><i>Sauté de porc au caramel</i></p> <p><i>Printanière de légumes</i></p> <p><i>Salade</i></p> <p><i>Yaourt</i></p>
<p><u>Jeudi 02</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste VIVIANE</p>	<p><i>Charcuterie au choix</i></p> <p><i>Encornets en persillade</i></p> <p><i>Riz parfumé</i></p> <p><i>Salade</i></p> <p><i>Fondant au chocolat</i></p>
<p><u>Vendredi 03</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>St FRANÇOIS</p>	<p><i>Cake aux fromages</i></p> <p><i>Oufs à la florentine</i></p> <p><i>Salade</i></p> <p><i>Fruit</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.