



Semaine du 13 au 17 décembre 2021



Nos menus sont élaborés à partir du Plan Alimentaire du Collège et conformes au PNNS 4 (Plan national Nutrition et Santé)

LES VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET EUROPÉENNE

<p><u>Lundi 13</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste LUCIE</p>	<p><i>Bol fraîcheur Ou carottes râpées Ou pamplemousse</i></p> <p><i>Lasagne BIO bolognaise</i></p> <p><i>Salade</i></p> <p><i>Fruit</i></p>
<p><u>Mardi 14</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste ODILE</p>	<p><i>Bol composé Ou concombre à la crème Ou radis roses</i></p> <p><i>Curry d'haricots rouges BIO</i></p> <p><i>Salade</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Biscuit</i></p>
<p><u>Jeudi 16</u></p>  <p>Ste ALICE</p>	<p><i>Saumon fumé Ou foie gras de canard</i></p> <p><i>Rôti de bœuf sauce périgourdine</i></p> <p><i>Pommes rissolées</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Dessert de Noël</i></p>   
<p><u>Vendredi 17</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>St GAËL</p>	<p><i>Entrées divers</i></p> <p><i>Plats variés</i></p> <p><i>Salade</i></p> <p><i>Dessert au choix</i></p>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème d'approvisionnement ou d'organisation du service

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit.