



Semaine européenne du 09 au 13 mai 2022



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 09</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>LA SERBIE</p>	<p><i>Caviar d'aubergines Ou crème de poivrons Ou cevapcici</i></p> <p><i>Pasulji prebanac BIO</i></p> <p><i>Salade</i></p> <p><i>Framage blanc et miel BIO</i></p>
<p><u>Mardi 10</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>LE PORTUGAL</p>	<p><i>Bol de la mer Ou chorizo doux Ou mousse de sardines</i></p> <p><i>Sauté de veau à la portugaise</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Salade</i></p> <p><i>Pasteis de nata</i></p>
<p><u>Jeudi 12</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>LA BULGARIE</p>	<p><i>Dolmas Ou salade shapska Ou salade tarator</i></p> <p><i>Musaka bulgare</i></p> <p><i>Salade</i></p> <p><i>Doubitchou</i></p>
<p><u>Vendredi 13</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>L'ITALIE</p>	<p><i>Antipasti</i></p> <p><i>Escalope de poulet saltimboca</i></p> <p><i>Pasta BIO</i></p> <p><i>Salade</i></p> <p><i>Gelato</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.