



Semaine du 09 au 13 octobre 2023

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>Salad'bar Paupiette de veau Haricots verts Salade verte Biscuit</p>
<p><u>Mardi 10</u></p> <p>A table!!!</p> 	<p>Salade composée Ou crudités Riz byriani Salade verte Fromage Fruit de saison</p>
<p><u>Jeudi 12</u></p> <p>A table!!!</p> 	<p>Concombre en salade Ou radis roses Ou salade de thon,maïs Chipolatas grillées Choux fleur à la béchamel Salade verte Crumble pommes ou poires</p>
<p><u>Vendredi 13</u></p> <p>A table!!!</p> 	<p>Tarte au trois fromages Poisson au four Ratatouille enrobée Salade verte Compote de fruits</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.