



Semaine du 16 au 20 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>Lundi 16</p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste EDWIGE</p>	<p>Salade de tomates Ou céleris râpés Ou pamplemousse</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt</p>
<p>Mardi 17</p> <p>A table!!!</p>  <p>St BAUDOUIN</p>	<p>Salad'bar</p> <p>Pâtes</p> <p>Bolognaise</p> <p>Salade verte</p> <p>Compote</p>
<p>Jeudi 19</p> <p>A table!!!</p>  <p>St RENÉ</p>	<p>« Le grand repas » inspiré par la cheffe Cécile Briaud-Richard</p> <p>La carotte dans tous ces états</p> <p>Porc mariné aux épices</p> <p>Crumble de butternut</p> <p>Salade verte</p> <p>Pudding pommes, chocolat</p>
<p>Vendredi 20</p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste ADELINÉ</p>	<p>REPAS DE VEILLE DE VACANCES</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.