







Semaine du 05 au 09 février 2024

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 05</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste AGATHE</p>	<p>Salade de chou rouge Ou betterave Ou salade mixte Émincé de volaille à l'estragon Poêlée de légumes Salade verte Crêpes au chocolat</p>
<p><u>Mardi 06</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>St GASTON</p>	<p>Concombre à la crème Ou salade composée Ou champignons en salade Lasagne bolognaise Salade verte Compote BIO</p>
<p><u>Jeudi 08</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste JACQUELINE</p>	<p>Salad'bar Chakchouka BIO Salade verte Fruit déguisé</p>
<p><u>Vendredi 09</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste APOLINE</p>	<p>Taboulé Ou salade de tortis Cordon bleu Carottes (production locale) Salade verte Fromage frais sucré</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.