







Semaine du 12 au 16 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 12</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>St FÉLIX</p>	<p>Concombre à la crème Ou surimi Ou avocat mayonnaise Gratin de légumes aux lardons Salade verte Fromage Fruit de saison</p>
<p><u>Mardi 13</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>MARDI GRAS</p>	<p>Salad'bar Escalope de dinde Petits pois - carottes Salade verte Mousse divers parfums</p>
<p><u>Jeudi 15</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>St CLAUDE</p>	<p>Nouvel an chinois Nem au poulet Ou acras de morue Bœuf à la chinoise Riz Salade verte Beignet aux pommes</p>
<p><u>Vendredi 16</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste JULIENNE</p>	<p>MENU 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.