







Semaine du 29 avril au 03 mai 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 29</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste CATHERINE</p>	<p>Salad'bar Tortis à la napolitaine Salade verte Compote Biscuit</p>
<p><u>Mardi 30</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>St ROBERT</p>	<p>Carottes citronnées Ou salade niçoise Ou salade mixte Sauté de porc Courgettes Ou choux de Bruxelles Salade verte Éclair café Ou chocolat</p>
<p><u>Jeudi 02</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>St BORIS</p>	<p>Salade Marco polo Ou taboulé Escalope de volaille Épinards Salade verte Yaourt (production locale)</p>
<p><u>Vendredi 03</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>St PHILIPPE</p>	<p>Charcuterie au choix Beignets de calamar Riz parfumé Salade verte Fruit</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.