




Semaine du 06 au 10 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 06</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste PRUDENCE</p>	<p>Crudités au choix Tajine de légumes Salade verte Barre glacée au choix</p>
<p><u>Mardi 07</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste GISÈLE</p>	<p>Salad'bar Rôti de porc sauce normande Haricots blancs Salade verte Fruit de saison</p>
<p><u>Jeudi 09</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>ASCENSION</p>	<p>FÉRIÉ</p>
<p><u>Vendredi 10</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste SOLANGE</p>	<p>PONT</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.