Menus semaine du 13 au 17 mai 2024.

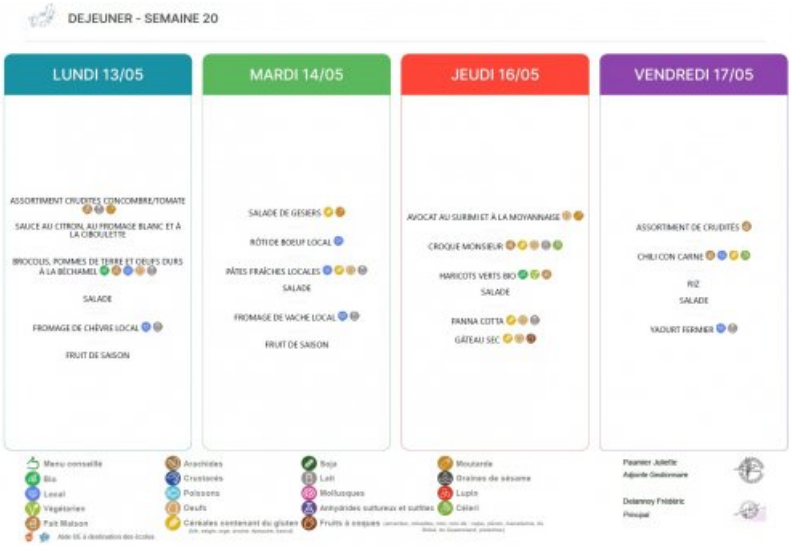
publié le 13/05/2024 - mis à jour le 15/05/2024

allergènes et labels inclus

Descriptif :

Voici les menus de la semaine 20, document également disponible dans Pronote et affiché au collège. (...)

Veuillez trouver ci-dessous les menus de cette semaine, avec les allergènes, ainsi que les labels de qualité.



DEJEUNER - SEMAINE 20

LUNDI 13/05	MARDI 14/05	JEUDI 16/05	VENDREDI 17/05
ASSORTIMENT CRUDITES CONCOMBRE/TOMATE	SALADE DE GESIERS	AVOCAT AU SURIMI ET À LA MOYANNAISE	ASSORTIMENT DE CRUDITÉS
SAUCE AU CITRON, AU FROMAGE BLANC ET À LA CIBOULETTE	RÔTI DE BOEUF LOCAL	CROQUE MONSIEUR	CHILI CON CARNE
BROCOLIS, POMMES DE TERRE ET OEUFS DURS À LA BÉCHAMEL	PÂTES FRAÎCHES LOCALES	HARICOTS VERTS BIO	RIZ
SALADE	SALADE	SALADE	SALADE
FROMAGE DE CHÈVRE LOCAL	FROMAGE DE VACHE LOCAL	PANNA COTTA	YAOURT FERMIER
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU SEC	

Menu conseillé, Bio, Local, Végétarien, Fait Maison, Aide UE à destination des écoles, Arachides, Crustacés, Poissons, Oeufs, Céréales contenant du gluten, Soja, Lait, Mollusques, Anhydrides sulfureux et sulfites, Fruits à coques, Moutarde, Graines de sésame, Lupin, Céleri

Pauvier Juliette, Adjoint Gestionnaire
Delannoy Frédéric, Principal

Le chef, la seconde de cuisine et les trois aides de cuisine vous souhaitent un très bon appétit.

NB - Quelques changements peuvent intervenir en dernière minute suite à des problèmes d'approvisionnement de certains produits.

Portfolio

Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.