

MENUS DE LA SEMAINE du 19 au 23 SEPTEMBRE 2022 - SEMAINE AGRIFOCALE

RESTAURATION SCOLAIRE, COLLEGE DE LA TREZENCE	Entrées au choix	LUNDI	MARDI	JEUDI - <b>Végétarien</b>	VENDREDI
		Melon	Salade de tomate <b>BIO</b> /mozzarella	Œuf mayonnaise <b>BIO</b>	Salade frisée chèvre lardon
	Plat garni	Salade de chou	Concombres <b>BIO</b> à la crème	Carottes râpées <b>BIO</b>	
		Pâtes à la bolognaise	Moules	Tourte aux légumes <b>BIO</b> maison	Calamars à la romaine
	salade	Frites	Frites	Riz créole / fenouil	Salade verte
		Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Produit Laitier	Fromage blanc <b>BIO</b>	Faiselle	Chèvre frais	Yaourt nature	
	Dessert	Cookies chocolat <b>BIO</b>	Tourteau charentais	Clafoutis au raisin maison	Pomme au carambar

	VIANDE, POISSON, ŒUF (protéines)
	LEGUMES ET FRUITS (fibres)
	CEREALES ET DERIVES (glucides)
	PRODUITS LAITIERS
	MATIERES GRASSES (lipides)
	SUCRES ET PRODUITS SUCRES



Le Principal

La Gestionnaire

Philippe VILLERS

Morgane STEFANKA

Menus réalisés par le Chef Cuisinier Bernard LAUGIER  
Menus rédigés par la Secrétaire de Direction Murielle BONNET

Menus validés par le Principal et la Gestionnaire