MENUS DE LA SEMAINE du 20 au 24 mars 2017

RESTAURATION SCOLAIRE, COLLEGE DE LA TREZENCE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées au choix	Velouté de légumes	Duo de crudités	Salade de museau	Feuilleté hot dog
	Champignons à la grecque	Maquereau au vin blanc	Œuf / tomate	
Plat garni	Spaghettis bolognaise	Côte de porc grillé	Filet de poulet sauce suprême	Poisson pané
		Flageolets	Semoule beurre	Carottes à la crème
salade	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Produit laitier		Fromage	Yaourt nature sucré	Fromage
Dessert	Fromage blanc aromatisé / biscuit	Kiwi	Roulé à la confiture	Fruit de saison

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

Le Principal

Philippe VILLERS

La Gestionnaire

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