RESTAURATION SCOLAIRE, COLLEGE DE LA TREZENCE

MENUS DE LA SEMAINE du 26 AU 30 NOVEMBRE 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées au choix	Velouté de légumes	Salade piémontaise	Salade d'endives	Salade de perles marines
	Terrine de campagne	Tomates/maïs	Carottes râpées	
Plat garni	Boules de bœuf à la tomate	Paupiette de lapin	Jambon rôti sauce au miel	Filet de poisson sauce marinière
	Pâtes	Courgettes gratinées	Gratin dauphinois	Cœur de blé
salade	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Produit laitier	Fromage	Yaourt BIO	Fromage	Fromage
Dessert	Flan caramel	Fruit de saison	Crème cheesecake	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