RESTAURATION SCOLAIRE, COLLEGE DE LA TREZENCE

MENUS DE LA SEMAINE du 13 au 17 novembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées au choix	Salade piémontaise	Velouté de butternut maison BIO	Duo de crudités	Feuilleté au fromage
	Taboulé	Champignons à la grecque	Maquereau au vin blanc	
Plat garni	Aiguillette de poulet	Jambon rôti sauce au miel	Sauté de dinde au curry	Poisson pané
	Ratatouille	Semoule beurre	Pomme grenaille BIO	Carottes à la crème
salade	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Produit laitier	Fromage	Yaourt nature BIO	Fromage	Fromage
Dessert	Flan caramel	Fruit de saison	Tartelette aux pommes	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