RESTAURATION SCOLAIRE, COLLEGE DE LA TREZENCE

MENUS DE LA SEMAINE du 1er au 5 février 2016

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées au choix	Salade piémontaise	Concombres à la crème	Velouté de légumes	Bouchée à la reine
	Taboulé	Salade coleslaw	Carottes râpées	
Plat garni	Paupiette de veau	Sauté de dinde provençale	Canard aux olives	Filet de poisson sauce citron
	Petits pois	Poêlée campagnarde	Pâtes au beurre	Flan de courgettes
salade	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Produit laitier	Fromage	Fromage	Petit suisse aux fruits	Fromage
Dessert	Kiwi	Crêpe au chocolat	Crème caramel - biscuit	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

Olivier LEAU

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