collège Pierre Mendès France
académie Poitiers

MENUS DU 11 au 15 Mars 2019

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des livraisons

TOUS LES JOURS EN LIBRE SERVICE : **BUFFET DE SALADE VERTE BIO**

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
ENTREES	Velouté St Germain / Potage de lentilles	Assiette de crudités	Pâtes végétariennes / Riz fromager	Assiette de crudités locale	Muffin au saumon / Flan de petits pois aux herbes fait maison
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de porc	Steack grillé	Brochette de dinde marinée	Poisson de la criée	Sauté de veau marengo
LEGUMES	Carottes vichy	Pommes grenailles	Haricot plat mange tout	Macaronis au parmesan	Salsifis ou courgettes
PRODUITS LAITIERS	St Nectaire / Chèvretine	Edam / Fol Epi	Fromage blanc local	Pyrénées / Pavé d'affinois	Petit suisse nature sucré
DESSERTS	Fruit de saison	Bouillie au chocolat ou au caramel au beurre salé	Fruit de saison	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Fruit de saison

Vert : produit bio - Orange : produit local - Bleu : produit fait maison

La diététicienne
Mission nutrition et alimentation
Poitou-Charentes
Laëtitia HOULIER

La Principale
Anne GRELLIER

La Gestionnaire
Karine GATARD

Le Chef cuisinier
Emmanuel HARDY