collège Pierre Mendès France
académie Poitiers

MENUS DU 18 au 22 mars 2019

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des livraisons

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

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
ENTRÉES	Carottes râpées / Radis rose	Betteraves mimosa / Chou fleur mimosa	Chou végétarien / Céleri remoulade	Menu 100 % Charentais	Duo de crevettes fraîches / Salade de truite fumée
PLAT PROTIDIQUE	Foie de veau poêlé / Joue de porc confite	Sauté de canard / Magret de canard aux myrtilles	Poisson du jour		Rôti de porc / Escalope de porc
LÉGUMES	Duo de carottes	Purée de patates douces	Semoule		Purée de pois cassés
PRODUITS LAITIERS	Brie / Kiri	Comté / Cantal	Morbier / Edam		Coulommier / Carré frais
DESSERTS	Riz au lait caramel beurre salé ou chocolat	Fruit de saison	Compotes et petits gateaux		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 GRELLLIER

La Gestionnaire
Karine GATARD

Le Chef cuisinier
Emmanuel HARDY