collège Pierre Mendès France
académie Poitiers

MENUS DU 6 AU 10 FEVRIER 2017

	LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
ENTREES	Assiette de crudités	Assiette de charcuterie	Céleri rémoulade ou Salade composée	Potage de légumes bio	Œuf mayonnaise Œuf vinaigrette Œuf mimosa
PLAT PROTIDIQUE	Œufs au plat ou Omelette au fromage	Filet de poulet au curry ou Escalope tex mex	Poisson de la Criée	Goulash ou Steak	Rôti de porc Côtes de porc
LEGUMES	Ratatouille	Purée de patates douces maison	Tagliatelles	Carottes à la crème	Frites
PRODUITS LAITIERS	Cantal ou babybel	Fromage blanc bio	Pyrénées-Kiri	Camembert Chanteneige	St nectaire-Cantafrais
DESSERTS	Riz au lait maison	Fruits	Pêche melba maison	Trio de beignets (nature-chocolat -fruits rouges)	Fruits

La diététicienne
Mission nutrition et alimentation
Poitou-Charentes

Laëtitia HOULIER

La Principale

Anne DAHLAB

La Gestionnaire

Christine AHOUANTO

Le Chef cuisinier

Emmanuel HARDY