

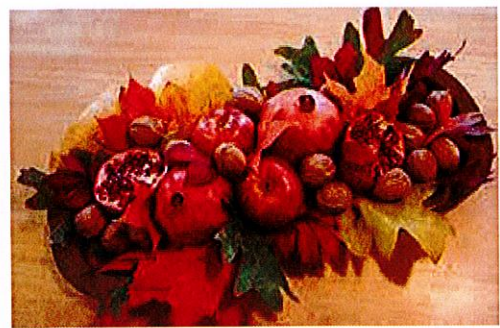
11 rue des Ecoles
79230 PRANECO

collège Emile Zola











☎ 05 49 26 48 76

✉ ce07909500@ac-poitiers.fr

Semaine du 13 au 17 novembre 2017



Nos menus sont élaborés à partir du Plan Alimentaire Mensuel du Collège Emile Zola construits avec une diététicienne et conformes au PNNS 2 (Plan National Nutrition et Santé)

<p>Lundi 13.11.17</p>	<p>Avocat au thon / Salade aux trois fromages / Carottes mayonnaise Cabillaud sauce maitaise / Blanquette de poisson Riz jaune / Semoule Yaourt aromatisé / Petit suisse sucré</p> <p>Abricot au sirop / Poires au sirop / Pomme </p>
<p>Mardi 14.11.17</p>	<p>Pâtes aux moules / Taboulé d'hiver / Salade verte aux noix et croûtons Brochette de dinde  / Filet de poulet sauce champignons </p> <p>Poêlée carottes, panais, céleris / Jardinière de légumes Comté / Mimolette</p> <p>Pomme  / Clémentine</p>
<p>Jeudi 16.11.17</p>	<p>Cake au bleu d'auvergne, jambon et champignons / Tarte au boudin noir et oignons / Salade d'endives à l'ananas et pommes</p> <p>Steak grillé  / Saucisses de bœuf </p> <p>Haricots verts / Purée de carottes Fromage blanc à la vanille / Entremet vanille Clémentine / Orange / Poire</p>
<p>Vendredi 17.11.17</p>	<p>Choux blanc aux lardons et curry / Radis noir et carottes râpées / Salade frisée aux cerneaux de noix et dès d'emmental</p> <p>Filet de porc à l'ananas  / Grillade de porc </p> <p>Macaronis / Gratin dauphinois Tomme de vache / Tomme des Pyrénées</p> <p>Ile flottante / Crumble aux pommes  / Pomme </p>

Légumes verts crus et fruits crus
Légumes verts cuits et fruits cuits

Féculents
Produits laitiers

Plat protidique
Dessert sucré

La viande bovine est d'origine française.

Ce symbole vous précise que le produit est local



MENU SUSCEPTIBLE D'ETRE MODIFIE EN FONCTION DE L'EFFECTIF PRESENT

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème d'approvisionnement ou d'organisation du service.

La Gestionnaire,


C. GABILLARD

Le Principal,


F. CAILLIER