



11 rue des Ecoles
79230 PRAHECO







☎ 05 49 26 48 76

✉ ce.07909504@ac-poitiers.fr



Semaine du 04 au 08 mars 2019

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 04.03.19</p>	<p>Taboulé maison / Salade de pâtes au thon / Wrap au thon et crudités Sauté de veau marengo / Blanquette de veau à l'ancienne Haricots verts / Chou romanesco Comté / Gouda Ananas / Banane / Pomme </p>
<p>Mardi 05.03.19</p>	<p>Œufs mayonnaise / Jambon sec / Rosette Raie sauce citron / Blancs d'encornets en sauce Riz pilaf / Semoule Petit suisse aromatisé / Yaourt au sucre de canne Orange / Poire / Pomme </p>
<p>Jeudi 07.03.19</p>	<p>Avocat vinaigrette / Carottes râpées bio  vinaigrette / Radis bio beurre Brochette de dinde  / Emincé de dinde  à la crème Pâtes / Purée Cantal / St nectaire portion Compote de pomme / Pêches au sirop / Cocktail de fruits</p>
<p>Vendredi 08.03.19</p>	<p>Céleri rémoulade / Pamplemousse / Endives mimosas Bœuf bourguignon  / Rôti de bœuf  Poêlée forestière / Brocoli Tomme blanche / Brie Beignet chocolat-noisette / Beignet framboise / Mille feuilles maison</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.
Ces symboles vous précisent que le produit est



local ou biologique.



LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DE L'EFFECTIF PRÉSENT, DE PROBLÈMES D'APPROVISIONNEMENT OU D'ORGANISATION DU SERVICE.



Le Principal,
F. CAILLIER