



11 rue des Ecoles
79230 PRAHECO
05 49 26 48 76
ce.07909500@ac-poitiers.fr



Semaine du 10 février au 14 février 2020

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 10.02.20</p>	<p>Maquereaux à la moutarde/pêche au thon/œufs mimosa Joues de porc à la moutarde/Langue de bœuf émincé à la sauce tomate Pomme de terre vapeur/blé Mothais sur feuille/chèvre bûche Poire/mandarines/pomme</p>
<p>Mardi 11.02.20</p>	<p>Céleri rémoulade/carottes râpées vinaigrette/salade d'endives mimolette et noix Œufs dur sauce aurore/lasagne de légumes de saison au fromage fondu Epinards à la crème Emmental/gouda Flan pâtissier/semoule au lait/riz au lait</p>
<p>Jeudi 13.02.20</p>	<p>Choux chinois au jambon et curry/salade verte à l'emmental/salade de mâche aux lardons Filet de colin/merlu pané/colin sauce citron Brocolis/poêlée forestière Petite suisse nature/fromage blanc à la vanille Beignet fourré chocolat noisette/beignet pomme/beignet framboise</p>
<p>Vendredi 14.02.20</p>	<p>Betterave cube en salade/choux fleurs mimosa/potage de légumes Haut de cuisse de poulet à la mexicaine/émincé de lapin à la crème de moutarde Lentilles/demi sec à la tomate Tomme blanche/reblochon Banane/pomme /fruits crus de saison</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

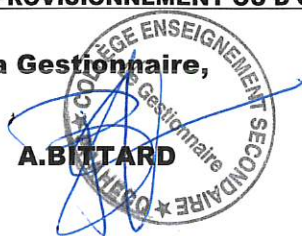


biologique.

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

La Gestionnaire,

A.BITTARD



Le Principal,

C.HUMBERT

