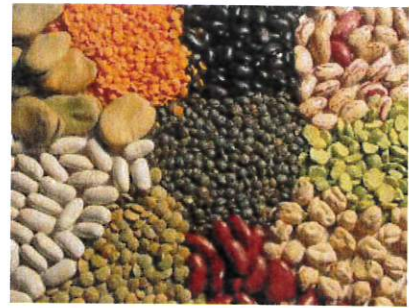




11 rue des Ecoles
79230 PRAHECO












☎ 05 49 26 48 76

✉ ce.07909504@ac-poitiers.fr



Semaine du 14 au 18 janvier 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 14.01.18</p>	<p> Salade de lentilles bio à l'orientale / Taboulé au poulet / Bruschetta</p> <p> Blanquette de veau à l'ancienne / Rôti de veau </p> <p>Haricots verts et champignons / Brocoli Comté / Emmental</p> <p>Clémentine / Pomme  / Ananas</p>
<p>Mardi 15.01.18</p>	<p>Pâté de campagne / Saucisson à l'ail / Œufs mayonnaise Cabillaud sauce maltaise / Lasagne de saumon Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt nature sucré / Fromage blanc </p> <p>Kiwi / Banane / Poire</p>
<p>Jeudi 17.01.18</p>	<p>Salade de mâche aux lardons / Pamplemousse / Chou blanc mimosa</p> <p> Poulet bio basquaise / Brochette de dinde </p> <p>Potatoes / Semoule Saint-nectaire / Morbier</p> <p>Cocktail de fruits / Compote de pomme / Pomme au four </p>
<p>Vendredi 18.01.18</p>	<p> Radis bio beurre / Céleri rémoulade moutarde à l'ancienne / Salade verte américaine</p> <p> Bœuf bourguignon / Rôti de bœuf </p> <p>Crumble de chou fleur / Petits pois Coulommiers / Brie</p> <p>Chausson aux pommes / Moelleux chocolat cœur fondant / Tartelette banane chocolat</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
PROBLÈMES D'APPROVISIONNEMENT OU D'ORGANISATION DU SERVICE.

EN FONCTION DE L'EFFECTIF PRÉSENT, DE

Le Gestionnaire,
B. CHAMPROUX

Le Principal,
F. CAILLIER