



11 rue des Ecoles
79230 PRAHECO

☎ 05 49 26 48 76

✉ ce.0790950d@ac-poitiers.fr

Semaine du 19 au 23 novembre 2018



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 19.11.18</p>	<p>Maquereau à la moutarde / Œufs vinaigrette / Coquille de poisson</p> <p>Steak de hampe grillé / Langue de bœuf sauce piquante</p> <p>Macaroni / Pommes de terre crème ciboulette</p> <p>Mothais sur feuille / Bûche de chèvre</p> <p>Clémentine / Poire / Pomme</p>
<p>Mardi 20.11.18</p>	<p>Céleri rémoulade / Radis noir et carotte râpés / Champignons à la crème</p> <p>Cordon bleu / Paupiette de veau sauce tomate</p> <p>Poêlée carottes, panais, céleri / Brocoli</p> <p>Cantal / Saint-paulin</p> <p>Semoule au lait / Crumble au fromage blanc / Fruit</p>
<p>Judi 22.11.18</p>	<p>Salade verte mais jambon / Avocat vinaigrette / Carottes aux pommes</p> <p>Dorade grillée cajun / Saumon grillé au four</p> <p>Purée de potiron et pomme de terre / Epinards à la crème</p> <p>Œufs au lait / Crème anglaise</p> <p>Beignet abricot ou chocolat-noisette / Fruit</p>
<p>Vendredi 23.11.18</p>	<p>Betterave vinaigrette / Potage de légumes / Champignons à la grecque</p> <p>Aiguillettes de poulet à l'estragon / Haut de cuisse de poulet tex-mex</p> <p>Haricots demi-secs à la tomate / Purée de pois cassés et pomme de terre</p> <p>Mi-chèvre / Brie</p> <p>Clémentines / Banane / 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.
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 Casteignier,
B. CHAMPROUX

Le Principal,
F. CAILLIER