



Semaine du 08 au 11 mars 2021



Nos menus sont élaborés à partir du Plan Alimentaire du Collège et conformes au PNNS 4 (Plan national Nutrition et Santé). Les quantités préparées suivent les recommandations du GERCM **guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective.**

LES VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET EUROPÉENNE

<p>Lundi 08</p> <p>A table!!!</p>  <p>St JEAN</p>	<p>Salade coleslaw Ou œufs durs mayonnaise Ou bol composé</p> <p>Haut de cuisse de poulet</p> <p>Courgettes gratinées</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Mardi 09</p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste FRANCOISE</p>	<p>Bol composé Ou radis roses Ou concombre</p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Salade</p> <p>Compote de fruits</p>
<p>Jeudi 11</p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste ROSINE</p>	<p>MENU THEMATIQUE : CREOLE</p> <p>Salade créole Ou boudin antillais Ou avocat garni</p> <p>Rougaille de saucisse</p> <p>Riz chauffé</p> <p>Salade</p> <p>Ananas frais et rochet coco</p>
<p>Vendredi 12</p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste JUSTINE</p>	<p>Salade piémontaise Ou salade de lentilles</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Salade</p> <p>Ile flottante</p>

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

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit.