



Semaine du 10 au 14 mai 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 10</p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste SOLANGE</p>	<p>Bol composé Ou carottes citronnées Ou pamplemousse Ou guacamole</p> <p>Chili sin carne BIO</p> <p>Salade</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>
<p>Mardi 11</p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste ESTELLE</p>	<p>Bol fraîcheur Ou champignons en salade Ou tzatziki de concombre</p> <p>Escalope de volaille</p> <p>Frites</p> <p>Salade</p> <p>Crème dessert</p>
<p>Jeudi 13</p> <p>A table!!!</p>  <p>ASCENSION</p>	<p><u>FÉRIÉ</u></p>
<p>Vendredi 14</p> <p>A table!!!</p>  <p>St MATTHIAS</p>	<p><u>PONT</u></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.