







Semaine du 01 au 05 avril 2024

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><u>Lundi 01</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>St HUGUES</p>	<h1>FÉRIÉ</h1>
<p><u>Mardi 02</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste SANDRINE</p>	<p>Salad'bar Gratin de poisson Salade verte Pâtisserie</p>
<p><u>Jeudi 04</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>St ISIDORE</p>	<p>Crudités au choix Rôti de bœuf Frites Salade verte Panna cotta</p>
<p><u>Vendredi 05</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste IRÈNE</p>	<p>Crudités au choix Cordon bleu Purée de pois cassés BIO Salade verte Yaourt</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.