







Semaine du 08 au 12 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 08</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste JULIE</p>	<p>Crudités au choix Boulettes de bœuf Petits pois, carottes Salade verte Fromage blanc</p>
<p><u>Mardi 09</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>St GAUTIER</p>	<p>Croque monsieur Sauté de volaille Haricots verts Salade verte Compote de fruits</p>
<p><u>Jeudi 11</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>St STANISLAS</p>	<p>Salad'bar Pâtes à la carbonara Salade verte Fruit de saison BIO</p>
<p><u>Vendredi 12</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>St JULES</p>	<p>Menu de Veille de Vacances</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.