







Semaine du 13 au 17 mai 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 13</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>Ste ROLANDE</p>	<p>Crudités au choix Tortilla de patatas Salade verte Compote Biscuit</p>
<p><u>Mardi 14</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>St MATTHIAS</p>	<p>Salade océane Ou riz niçois Sauté de volaille Haricots beurre Salade verte Gâteau basque</p>
<p><u>Jeudi 16</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>St HONORÉ</p>	<p>Salade mexicaine Ou radis roses Ou concombre tzatziki Émincé de bœuf Poêlée de légumes Salade verte Moelleux au chocolat</p>
<p><u>Vendredi 17</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>St PASCAL</p>	<p>Melon Ou tomate au pesto Ou pamplemousse Jambon Frites Salade verte Fromage blanc</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.