







Semaine du 20 au 24 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 20</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>St BERNARDIN</p>	<h1>FÉRIÉ</h1>
<p><u>Mardi 21</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>St CONSTANTIN</p>	<p>Salad'bar Pommes de terre façon savoyarde Salade verte Dessert soja, vanille Ou chocolat</p>
<p><u>Jeudi 23</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>St DIDIER</p>	<p>Salade kovalam Ou salade Delhi Riz biryani Salade verte Coupe jaïpur</p>
<p><u>Vendredi 24</u></p> <p>A table!!!</p>  <p>St DONATIEN</p>	<p>Melon Ou salade composée Filet meunière, citron Ratatouille Salade verte Tarte normande aux pommes</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.