




SEMAINE DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025



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 08</p> <p>A table!!!</p>  <p>St Adrien</p>	<p>MELON OU PASTÈQUE RIZ CANTONNAIS SALADE VERTE</p> <p>YAOURT</p> 
<p>Mardi 09</p> <p>A table!!!</p>  <p>St Alain</p>	<p>TABOULÉ OU SALADE MILANAISE SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE HARICOTS VERTS SALADE VERTE PATISSERIE</p>
<p>Jeudi 11</p> <p>A table!!!</p>  <p>St Adelphe</p>	<p>SALADE DE TOMATES OU CONCOMBRE TZATZIKI OU SALADE CRETOISE ESCALOPE DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS PUREE SALADE VERTE PANNA COTTA</p>
<p>Vendredi 12</p> <p>A table!!!</p>  <p>St Apollinaire</p>	<p>SALAD'BAR CORDON BLEU PETITS POIS SALADE VERTE FRUIT DE SAISON</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.

