Collège Georges Clemenceau BP61, 23 rue des Voûtes, 79140 CERIZAY

Le collège adhère au groupement de commandes alimentaires du Conseil Général et s'approvisionne notamment via le réseau de producteurs locaux Résalis. Tous les fruits et légumes frais sont bio.

Menus proposés en fonction du plan alimentaire, élaboré en octobre 2011, en collaboration avec une diététicienne de la Mission Nutrition et Alimentation Poitou-Charentes

MENUS (sous réserve de disponibilité des produits)

SEMAINE 1

	12 janv-15		13 janv-15		15 janv-15		16 janv-15	
	LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
Semaine 1	féculents	salade de pommes de terre au thon ou salade de riz au surimi	crudités	carottes râpées ou avocat	~~entrée pâtissière~~	pomelos ou duo de chou	crudités	betterave rouge crue ou salade d'endives/noix/emmental
	charcuterie	saucisses de porc ou andouillette	bœuf	lasagnes au bœuf	poisson	dos de colin	volaille	poulet rôti ou émincés de dinde
	légumes	gratin de courgette ou choux de bruxelles	féculents		légumes	ratatouille ou émincés de poireaux	légumes secs	purée de pois cassés ou flageolets
	salade verte		salade verte		salade verte		salade verte	
	laitage	fromage blanc nature ou à la crème de marrons ou sauce fruits rouges ou aux myrtilles	fromage > 150 mg	camembert	laitage	yaourt	fromage 100-150 mg	chanteneige ou cantafrais
	fruit cru	pomme	fruit cuit	poire au sirop ou segments d'agrumes	~~fruit cru~~	galette des rois	dessert sucré	mousse au chocolat ou liegeois

code couleur :

crudités ou fruit cru
légumes ou cuidités ou fruit cuit
féculents ou légumes secs
fromage ou laitage
entrées pâtissières ou produits reconstitués ou charcuterie
pâtisserie ou dessert sucré
viande ou poisson ou abats

La Principale, MME RUIZ LOPEZ

La Gestionnaire, M.BOISSINOT