collège Pierre Mendès France

académie Poitiers

MENUS DU 12 JUIN AU 16 JUIN 2017

TOUS LES JOURS EN LIBRE SERVICE : BUFFET DE SALADE BIO

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
ENTREES	Salade de gésiers ou Salade de saumon fumé	Melon - Pastèque	Macédoine de légumes	Salade de pâtes végétariennes ou Blé au thon	Melon - pastèque
PLAT PROTIDIQUE	Blanc de poulet sauce suprême Emincé de dinde façon kebab	Poisson de la criée	Omelette à l'oseille bio ou au fromage	Rôti de bœuf ou Bavette échalote	Moules
LEGUMES	Pennes régates	Epinards à la crème	Riz à la tomate	Haricots verts	Frites
PRODUITS LAITIERS	Bleu - Roquefort	Brie ou rondelé	Gouda - babybel	Camembert - mimolette	Yaourt nature sucré
DESSERTS	Assortiment de compotes bio	Fondant chocolat sans gluten Moelleux aux poires maison	Fruits de saison bio	Fruits de saison bio	Salade de fruits coupelle ou Compote bio

Vert : produit bio orange : produit local bleu : produit fait maison

La diététicienne
Mission nutrition et alimentation
Poitou-Charentes

Laëtitia HOULIER

La Principale

COLLEGE P. MENDES FRANCE Les Rochers La Principale 16300 SOYAUX

Anne DAHLAB

La Gestionnaire

COLLEGE P. MENDES FRANCE Les Rochers Attaché Gestionnaire 16300 SOYAUX

Christine AHOUANTO

Le Chef cuisinier

Emmanuel HARDY