collège Pierre Mendès France
académie Poitiers

MENUS DU 20 AU 24 MARS 2017

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
ENTREES	Salade fromagère Mâche mimolette	Assiette de charcuterie	Champignons mayonnaise ou Fromage blanc	Avocat, radis Pamplemousse	***REPAS CREOLE*** Achands de légumes
PLAT PROTIDIQUE	Onglet ou Joue de porc confite	Cuisse de canard à l'orange	Poisson du jour	Faux filet grillé Rôti de bœuf	Sauté de porc au lait de coco
LEGUMES	Duo de courgettes	Purée de pommes de terre douces	Semoule	Choux fleur polonais	Riz créole
PRODUITS LAITIERS	Brie, kiri	Comté Cantal	Morbier, camembert	Emmental, comté	Fromage
DESSERTS	Far breton, Riz au lait maison	Fruits	Cocktail de fruits Petits gâteaux	Gâteau au chocolat-amandes maison	Banane plantin

La diététicienne
Mission nutrition et alimentation
Poitou-Charentes

Laëtitia HOULIER

La Principale

Anne DAHLAB

La Gestionnaire

Christine AHOUANTO

Le Chef cuisinier

Emmanuel HARDY