collège Pierre Mendès France
académie Poitiers

MENUS DU 09 AU 13 OCTOBRE 2017

TOUS LES JOURS EN LIBRE SERVICE : BUFFET DE SALADE VERTE BIO

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
ENTREES	Avocat – carottes râpées Tranches de Pomelos	Assiette de charcuterie	Endives féta ou Choux aux lardons	Potage de légumes	Bulots, crevettes, surimi
PLAT PROTIDIQUE	Joue de bœuf braisé ou Omelette aux champignons	Brochette de dinde à la provençale ou Sot-l'y-laisse au basilic	Brandade de morue maison	Rôti de bœuf ou Faux filet	Rôti de porc ou Côte de porc
LEGUMES	Ratatouille	Pommes sautées		Poêlée de légumes	Risotto
PRODUITS LAITIERS	Camembert ou kiri	Petit suisse nature sucré	Brie ou babybel	Comté ou cantafrais	Pyrénées ou gouda
DESSERTS	Tourteau au fromage	Fruits de saison bio	Compotes variées bio	Gâteau au chocolat et à l'orange maison	Fruits de saison 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
Anne DAHLAB
La Principale
16800 SOYAUX

La Gestionnaire

COLLEGE P. MENDES FRANCE
Les Rochers
Attaché Gestionnaire
16800 SOYAUX

Christine AHOUANTO

Le Chef cuisinier

Emmanuel HARDY