

# Menus de la semaine du 6 au 10 mai 2019

Semaine 2 du plan alimentaire

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon</p> <p><b>LOCAL BIO</b> ou Salade composée</p> <p><b>LOCAL</b> Bifteck haché ou Bavette</p> <p><b>LOCAL BIO</b> Pâtes</p> <p>Laitage</p> <p>Pêche Melba</p>	<p>Salade de lingots</p> <p>ou Salade de pâtes</p> <p><b>LOCAL</b> Côte de porc à l'origan</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>
JEUDI	VENDREDI
<p> Gaspacho </p> <p> ou Tzatziki </p> <p> Lasagnes </p> <p> Gouda au cumin </p> <p> Forêt noire </p> <p> ou Tarte tropézienne </p>	<p>Salade de carottes</p> <p><b>LOCAL BIO</b> ou Salade de lentilles</p> <p>Filet de poisson sauce hawaïenne</p> <p>Ebly</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>

J.-C. CHEVALIER  
Principal

D. MOREAU  
Adjointe Gestionnaire

D. LESCALE  
Chef de cuisine

Tous les plats servis sont confectionnés par l'équipe de cuisine du collège



Conformément au décret du 17 décembre 2002, l'origine de toutes les viandes bovines peut être consultée au tableau d'affichage à l'entrée du self.