



MENU CONSEILLÉ COLLEGE LYCÉE

Cette semaine, votre chef "PHILIPPE" vous propose

MIDI

S27

LUNDI 2 JUILLET 2018		Composition		SAINT MARTINIEN
Entrée	CONCOMBRE BIO VIANIGRETTE		<input type="checkbox"/>	ORIGINE BOVINE
Plat principal	EMINCÉ DE BŒUF SAUCE AUX OLIVES		<input type="checkbox"/>	
Garniture	RIZ, POÊLÉE MÉDITERRANÉENNE			
Produit laitier	PETIT FROMAGE FRAIS AUX FRUITS		<input type="checkbox"/>	
Dessert	FRUIT DE SAISON		<input type="checkbox"/>	
MARDI 3 JUILLET 2018		Composition		SAINT THOMAS
Entrée	SAUCISSON À L'AIL		<input type="checkbox"/>	ORIGINE BOVINE
Plat principal	RÔTI DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE		<input type="checkbox"/>	
Garniture	PATES TORSADES, HARICOTS VERTS			
Produit laitier	PETIT MOULÉ NATURE		<input type="checkbox"/>	
Dessert	PÂTISSERIE		<input type="checkbox"/>	
MERCREDI 4 JUILLET 2018		Composition		SAINT FLORENT
Entrée	CHAMPIGNONS À LA GRECQUES		<input type="checkbox"/>	ORIGINE BOVINE
Plat principal	COUSCOUS		<input type="checkbox"/>	
Garniture				
Produit laitier	CAMEMBERT		<input type="checkbox"/>	
Dessert	CRÈME MANGUE ABRICOT		<input type="checkbox"/>	
JEUDI 5 JUILLET 2018		Composition		SAINT ANTOINE
Entrée		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ORIGINE BOVINE
Plat principal		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garniture		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produit laitier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
VENDREDI 6 JUILLET 2018		Composition		SAINTE MARIETTE
Entrée		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ORIGINE BOVINE
Plat principal		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garniture		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Produit laitier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dessert		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
SAMEDI 7 JUILLET 2018				SAINT RAOUL
DIMANCHE 8 JUILLET 2018				SAINT THIBAUT

La cuisine se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction de l'approvisionnement

Décret du 17/12/2002: affichage obligatoire de l'origine des viandes bovines

Le menu conseillé établi tient compte de l'entrée, du plat principal:garniture (moitié féculent, moitié légume) et part d'accompagnement (Viande, Poisson, Œuf), et du laitage

L'AGREC s'engage chaque semaine à vous proposer un produit provenant de l'agriculture biologique.

* Produits de saison