



MENU SEMAINE 42

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien conseil vous proposent ces menus et vous souhaitent un excellent appétit !

Bonne fête Thérèse d'Avila <u>lundi 15 octobre 2018</u>	Bonne fête Edwige <u>mardi 16 octobre 2018</u>
<p>Roulé au fromage Accras de morue Tarte Chèvre épinard</p> <p>Cordon bleu Gratin de la mer</p> <p> Courgettes Bio sautées Blettes Bio à la tomate</p> <p>Verchicors Bio et son pain Bio Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte Bio aux noix Bio  Avocat vinaigrette Coleslaw Bio</p> <p> Filet de colin basquaise Roti de porc label rouge au curry*</p> <p>Blé Bio pilaff  Semoule à l'huile d'olive</p> <p>Coulommiers Fromage blanc battu</p> <p>Compote de fruits Bio </p>
Bonne fête Luc <u>jeudi 18 octobre 2018</u>	Bonne fête René <u>vendredi 19 octobre 2018</u>
<p>Iceberg au maïs Salade chinoise Pomelos</p> <p> Poulet Bio au jus Ragout de veau à l'ancienne*</p> <p>Petits pois au jus Carottes Bio au beurre </p> <p>Mimolette Fromage ail et fines herbes</p> <p>Tarte au flan Tropézienne</p>	<p>Crème de potimarron Bio aux châtaignes   Haricots verts Bio en salade Caviar d'aubergines tacos</p> <p>Emincé de bœuf à la tomate Filet de maquereau au poivre vert</p> <p>Spaghetti Pomme de terre Bio maitre d'hôtel </p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Corbeille de fruits</p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues,
Ph. REDON 

Visa du Chef d'établissement,

Visa de la Diététicienne,
B. CHEZE 

* ce plat contient du porc

	Production locale			POUR UNE CANTINE + BIO + SAIN + LOCALE + DURABLE
	Production bio			
	Production bio locale			