




L'équipe de cuisine du collège Alain vous propose le

menu

De la semaine du 4 au 8 septembre 2023

Crudité ou fruit frais
 Légume ou fruit cuit
 Entrée avec viande ou poisson
 Plat principal
 Féculent
 Produit laitier
 Dessert sucré ou gras
 Salad'Bar tous les jours

 Légumes et fruits de saison soulignés
 * Viande origine France
 BBC :label bleu blanc coeur
 * Produit issu de l'agriculture biologique

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
				
Entrées		* Taboulé de <u>chou-fleur</u> Salade de <u>tomates</u> ou Crudités	* Salade de <u>céleri</u> ou <u>Pamplemousse</u>	Entrées charcutières ou <u>Carottes râpées</u>
Plat principal	<i>Pique-Nique</i> <i>Grèmes</i>	* Sauté de dinde aux <u>carottes</u>	Végi bolo	Poisson du jour
Accompagnement		<u>Pommes de terre</u> grenailles rôties au four	* <u>Brocolis</u> * <u>Tagliatelles</u>	<u>Chou braisé</u> * <u>Riz</u>
Fromage		* Yaourt ou Fromage AOP/IGP/ <u>Salade verte</u>	* Yaourt ou Fromage AOP/IGP/ <u>Salade verte</u>	* Yaourt ou Fromage AOP/IGP/ <u>Salade verte</u>
Dessert		* <u>Fruit de saison</u>	<u>Fruit de saison/</u> <u>Far breton</u>	* <u>Fruit de saison</u>