

**COLLEGE LES VILLANELLES - ROUGEMONT**  
**Menus de la semaine du 5 au 9 février 2018**

Semaine 4 du plan alimentaire

<p align="center"><b>LUNDI 5 FEVRIER</b></p> <p> <b>Carottes râpées / céleri</b></p> <p> <b>Escalope de dinde forestière</b> <b>Pommes de terre grenailles</b></p> <p><b>Petits suisses</b></p> <p><b>Cocktail de fruits</b></p>	<p align="center"><b>MARDI 6 FEVRIER</b></p> <p align="right"><i><b>Nouvel an chinois</b></i></p> <p> <b>Nems de poulet</b></p> <p><b>Sauté de canard au poivre vert</b> <b>Nouilles chinoises</b></p> <p><b>Sojasun au chocolat</b></p> <p align="right"></p> <p><b>Salade de litchis et mangue</b> <b>Biscuits chinois "Fortune cookies"</b></p>
<p align="center"><b>JEUDI 8 FEVRIER</b></p> <p> <b>Potage de légumes</b></p> <p> <b>Filet de poisson</b> <b>Julienne de légumes</b></p> <p><b>Portion de fromage</b></p> <p><b>Beignets</b></p>	<p align="center"><b>VENDREDI 9 FEVRIER</b></p> <p> <b>Radis / beurre</b></p> <p> <b>Mini jambonneau</b> <b>Lentilles</b></p> <p><b>Fromage à la coupe</b></p> <p> <b>Panna cotta coulis de fraise Tagada</b></p>

Le principal,

La gestionnaire,

L'infirmière,

S. PINI

M. BEAUPAIN

N. VONIEZ



Produits locaux



Fait maison

Les repères de consommation et leur code couleur :

Groupes d'aliments :	<b>Fruits et légumes crus</b>	<b>Fruits et légumes cuits, cuidités</b>	<b>Pain, céréales, féculents</b>	<b>Lait et produits laitiers</b>	<b>Viande, poisson, œuf</b>
----------------------	-------------------------------	--	----------------------------------	----------------------------------	-----------------------------

Avec teneur en :

**Matières grasses \***

**Sucres \***

Pour aller plus loin : [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

\* A consommer avec modération

Sous réserve de modification