

COLLEGE LES VILLANELLES - ROUGEMONT

Menus de la semaine du 26 février au 2 mars 2018

Semaine 5 du plan alimentaire

LUNDI 26 FEVRIER  Boulgour tomates/Comté  Sauté de bœuf au paprika  Purée de potiron Flan gélifié Biscuit	MARDI 27 FEVRIER  Salade de navets et betteraves / salade de céleri aux noix  Rôti de veau Pommes sautées Cancoillotte Fruits de saison
 JEUDI 1er MARS Menu créole  Accras de morue / salade océane  Colombo de poulet / minis boudins antillais  Gratin de patates douces  Tartelette noix de coco Carpaccio d'ananas	VENDREDI 2 MARS  Coleslaw * salade de chou cru râpé  Vol au vent des mers Riz Yaourts aromatisés  Framboises au sucre

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 :

Fruits et légumes
crus

Fruits et légumes
cuits, cuisinés

Pain, céréales,
féculents

Lait et produits
laitiers

Viande, poisson,
œuf

Avec teneur en :

Matières grasses *

Sucres *

Pour aller plus loin : www.mangerbouger.fr

* A consommer avec modération

Sous réserve de modification