

COLLEGE LES VILLANELLES - ROUGEMONT

Menus de la semaine du 26 février au 2 mars 2018

Semaine 5 du plan alimentaire

modification du 01/02/2018

<p>LUNDI 26 FEVRIER</p> <p> Betteraves / filets de maquereaux</p> <p> Rôti de veau Pommes sautées</p> <p>Cancoillotte</p> <p> Framboises au sucre / biscuit</p>	<p>MARDI 27 FEVRIER</p> <p> Boullgour tomates/Comté</p> <p> Sauté de bœuf au paprika Purée de potiron</p> <p> Yaourts aromatisés</p> <p>Fruits de saison</p>
<p> JEUDI 1er MARS Menu créole</p> <p>Accras de morue / salade océane</p> <p> Colombo de poulet / minis boudins antillais</p> <p> Gratin de patates douces</p> <p> Tartelette noix de coco Carpaccio d'ananas</p>	<p>VENDREDI 2 MARS</p> <p> Coleslaw * salade de chou cru râpé</p> <p> Vol au vent des mers Riz</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Flan gélifié</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 :

Fruits et légumes crus	Fruits et légumes cuits, cuidités	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