

COLLEGE LES VILLANELLES - ROUGEMONT
Menus de la semaine du 2 au 6 avril 2018

Semaine 5 du plan alimentaire

<p align="center">LUNDI 2 AVRIL</p> <p align="center" style="color: purple; font-size: 2em; transform: rotate(-45deg);">FERIE</p>	<p align="center">MARDI 3 AVRIL</p> <p align="center"> Salade composée</p> <p align="center">Emincé de kebab</p> <p align="center" style="background-color: yellow;">Frites</p> <p align="center">Portion de fromage</p> <p align="center">Fruits de saison</p>
<p align="center">JEUDI 5 AVRIL</p> <p align="center"> Concombre vinaigrette</p> <p align="center"> Gigot d'agneau</p> <p align="center"> Flageolets</p> <p align="center">Fromage à la coupe</p> <p align="center"> Nids de Pâques</p>	<p align="center">VENDREDI 6 AVRIL</p> <p align="center"> Tomates mozzarella</p> <p align="center"> Gratin de poisson (pommes de terre / poisson blanc)</p> <p align="center"> Petits suisses aux fruits</p> <p align="center">Fruits de saison</p>

Le principal,

La gestionnaire,

L'infirmière,

S. PINI

M. BEUPAIN

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