

COLLEGE LES VILLANELLES - ROUGEMONT
Menus de la semaine du 4 au 8 juin 2018

Semaine 2 du plan alimentaire

<p align="center">LUNDI 4 JUIN</p>  <p>Melon / pastèque</p> <p>Emincé de kebab Pommes sautées</p> <p>Cancoillotte</p> <p>Compote de fruits / biscuit</p>	<p align="center">MARDI 5 JUIN</p>  <p>Salade de pommes de terre et saucisse</p> <p>Noix de joue de porc confite Purée de carottes</p>  <p>Fromage à la coupe</p> <p>Barres glacées (Snickers)</p>
<p align="center">JEUDI 7 JUIN</p>  <p>Tartines grillées au chorizo</p> <p>Bœuf braisé Printanière de légumes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruits de saison</p>	<p align="center">VENDREDI 8 JUIN</p> <p>Radis / beurre</p> <p>Filet de poisson meunière / sauce tartare Riz pilaf</p> <p>Fromage à la coupe</p>  <p>Panna cotta coulis de fruits rouges</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