

**COLLEGE LES VILLANELLES - ROUGEMONT**  
**Menus de la semaine du 25 au 29 juin 2018**

Semaine 5 du plan alimentaire

<p align="center"><b>LUNDI 25 JUIN</b></p> <p> <b>Salade de blé au surimi</b></p> <p> <b>Bœuf bourguignon</b> </p> <p><b>Pommes de terre persillées</b></p> <p><b>Flan gélifié</b></p> <p><b>Biscuit</b></p>	<p align="center"><b>MARDI 26 JUIN</b></p> <p> <b>Salade composée</b></p> <p><b>Paupiette de veau</b></p> <p><b>Frites</b></p> <p><b>Cancoillote</b></p> <p> <b>Fraises à la crème</b></p>
<p align="center"><b>JEUDI 28 JUIN</b></p> <p> <b>Salade de betterave / sardines</b></p> <p> <b>Grignette de poulet</b></p> <p><b>Gratin de chou-fleur</b></p> <p><b>Fromage à la coupe</b></p> <p> <b>Tarte aux pommes</b></p>	<p align="center"><b>VENDREDI 29 JUIN</b></p> <p> <b>Tomates mozzarella</b></p> <p> <b>Vol au vent aux fruits de mer</b></p> <p> <b>Pâtes</b></p> <p> <b>Fromage blanc au coulis de fruits</b></p> <p><b>Fruits de saison</b></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 :	<b>Fruits et légumes crus</b>	<b>Fruits et légumes cuits, cuités</b>	<b>Pain, céréales, féculents</b>	<b>Lait et produits laitiers</b>	<b>Viande, poisson, œuf</b>
----------------------	-------------------------------	--	----------------------------------	----------------------------------	-----------------------------

Avec teneur en :

<b>Matières grasses *</b>	<b>Sucres *</b>
---------------------------	-----------------

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

\* A consommer avec modération

Sous réserve de modification