





COLLEGE LES VILLANELLES - ROUGEMONT

Menus de la semaine du 15 au 19 octobre 2018

Semaine 2 du plan alimentaire

<p>LUNDI 15 OCTOBRE</p> <p> Tomates / maïs / thon</p> <p> Suprême de poulet Pommes rissolées</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Liégeois aux fruits</p>	<p>MARDI 16 OCTOBRE</p> <p> Taboulé</p> <p> Sauté de porc</p> <p> Pommes de terre persillées</p> <p>Portion de fromage</p> <p>Iles flottantes / Mousse de marron</p>
<p>JEUDI 18 OCTOBRE</p> <p> Tartines flammenkueche</p> <p> Bœuf braisé Haricots beurre</p> <p>Petits filous</p> <p>Fruits de saison</p>	<p> VENDREDI 19 OCTOBRE</p> <p> Chou blanc / chou rouge</p> <p>Filet de poisson meunière Blé</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Compote de fruits / biscuit</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