









COLLEGE LES VILLANELLES - ROUGEMONT

Menus de la semaine du 30 septembre au 4 octobre 2019

Semaine 5 du plan alimentaire

<p>LUNDI 30 SEPTEMBRE</p>  Salade de pommes de terre  Bœuf braisé Chou-fleur / brocolis Flanby / Liégeois aux fruits Biscuit	<p>MARDI 1er OCTOBRE</p> Salade composée  Moules Frites Fromage à la coupe Framboises au sucre
<p>JEUDI 3 OCTOBRE</p>  Macédoine de légumes / salade de betteraves  Escalope de veau à la crème / paupiette de veau  Flageolets Portion de fromage Eclairs	<p>VENDREDI 4 OCTOBRE</p> MENU BIO Salade de concombres  Cuisse de poulet  Pâtes Yaourt Fruits de saison

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, 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