



Collège Antonin Perbosc : Menus

Qualité** et un
d'accompagnement
sont requis pour valider cette image.

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
Melon Salade de gésiers Tomates/thon	Choux rouge émincé salade verte avec noix Carottes râpées	Asperges Salade composée cuidité Radis/beurre	Salade de pâtes Taboulé à la menthe Pastèque
Côte de porc Flageolets Nuggets de poulet Haricots verts persillés	Poulet rôti Petits pois/carottes Hachis parmentier	Filet de Colin meunière Pâtes Poisson sauce beurre citron Ratatouille	Rôti de Bœuf Gratin de choux-fleurs Steak du boucher Purée de carottes
Roquefort Compote	Tomme Fruits de saison	Fromage blanc St Nectaire Raisins	Crème dessert Emmental Bananes
		Yaourt Nature Glaces	Kiri Fruits de saison

Le gestionnaire

Le principal

Le Plan alimentaire est élaboré par le Laboratoire Vétérinaire Départemental suivant la réglementation en vigueur. les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements tout en respectant l'équilibre alimentaire.

