



Collège Antonin Perbosc : Menus

Qualité et
Profil
Sont requis pour obtenir cette note.

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 2 février	vendredi 3 février
Feuilleté Jambon cru de pays Salade verte / Tomates	Carottes râpées Choux rouge émincé salade verte avec noix	Concombres à la crème Pamplemousse Salade verte / Fromage	Salade fraîcheur Maquereau Crudités
Dos de cabillaud Riz Poisson sauce ciboulette Courgettes	Paupiette de volailles Petits pois/carottes Rôti de porc Lentilles	Cuisse de poulet Frites Steak haché Haricots verts persillés	Lapin sauce moutarde Carottes persillées Lasagnes
Emmental Chevre frais Dessert Fruits de saison	Flamby Roquefort clair au chocol. Bananes	Crème dessert Tomme Fruits de saison	Entremets Cantal Clémentines

Le Cestonnaire :

L'infirmerie :

Le Principal :

Le Principal
30 LAFRANÇOISE

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.