



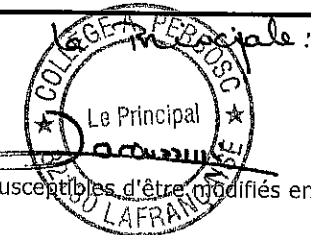
Collège Antonin Perbosc : Menus

Qualité d'un
Responsable
100% dédié pour améliorer votre usage

lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Jambon blanc Macédoine mayonnaise Carottes râpées	Salade de Tomates salade verte avec noix Salade de gésiers	Choux blanc émincé Radis/beurre Salade verte / Fromage	Salade de pâtes Sardines Salade verte / Fromage
Dos de cabillaud Semoule Poisson sauce beurre citron Brocolis	Paupiette de veau Petits pois/carottes Manchons de canard Lentilles	Steak haché Frites Cuisse de poulet Carottes vichy	Côte de porc Petits pois/carottes Hachi parmentier
Bleu d'Auvergne Dessert	Brie Fruits de saison	Petits suisses Gâteau	Roquefort Clémentines
		Entremets Fruits de saison	Vache qui rit Comte Pommes

Le Directeur :

l'inspecteur :



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.