



Collège Antonin Perbosc : Menus

VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE

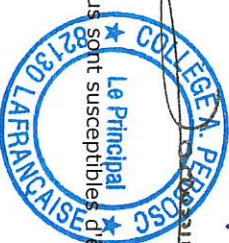
Qualité "A" de
la viande française
certifiée par le label rouge

Lundi 8 janvier		mardi 9 janvier		jeudi 11 janvier		vendredi 12 janvier	
Charcuteries	Feuilleté	Carottes râpées	Salade de gésiers	Concombres à la crème	Radis/beurre	Salade de pâtes	Maquereau
salade verte avec noix		céleri râpé		Salade verte		Salade d'endives	Fromage Lardons
Dos de cabillaud	Riz	Merguez	Haricots verts persillés	Cuisse de poulet	Frites	Côte de porc	Petits pois/carottes
Filet de Colin meunière		Rôti de porc aux pruneaux		Steak haché		Raviolis	
Epinards		Semoule		Gratin de choux-fleurs			
Comte	Camembert	Crème dessert	Gruyère	Fromage blanc	Brie	Yaourt aux fruits	Cantal
Dessert	Clémentines	Biscuits secs	Bananes	Fruits de saison		Kiwis	

L'infirmerie

Le Département

Le Rectorat



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.