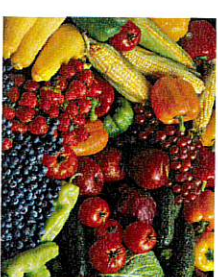




## Collège Antonin Perbosc : Menus



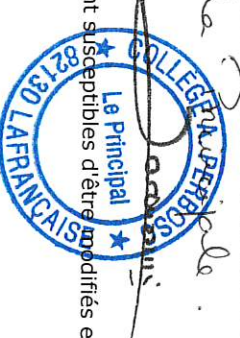
### Viande d'origine française

| lundi 15 janvier                                   | mardi 16 janvier                            | jeudi 18 janvier                                | vendredi 19 janvier                          |
|--|---|---|--|
| Jambon cru de pays<br>Rosette                      | Avocat<br>Choux blanc émincé                | Concombres à la crème<br>salade verte avec noix | Salade de pâtes<br>Salade fraîcheur          |
| Salade verte / Fromage                             | Carottes râpées                             | Radis/beurre                                    | Salade verte / Fromage                       |
| Poisson sauce beurre blanc<br>Riz                  | Paupiette de veau<br>Pâtes                  | Boeuf braisé<br>Carottes persillées             | Nuggets de poulet<br>Petits pois/carottes    |
| Poisson sauce beurre citron<br>Choux fleurs        | Blanquette de volailles<br>Côtes de blettes | Rôti de Boeuf<br>Purée de pommes de terre       | Cuisse de poulet<br>Haricots verts persillés |
| Cantal<br>Yaourt aux fruits<br>Galettes<br>Bananes | Comte<br>Crème dessert<br>Fruits de saison  | Brie<br>Emmental<br>Compotes<br>Clémentines     | Fromage blanc<br>St Paulin<br>Bananes        |

Le Principal

Le Préfet

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.