



## Collège Antonin Perbosc : Menus

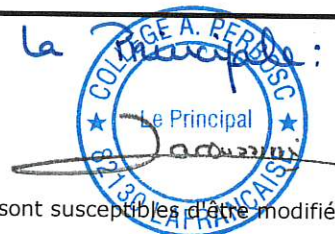
QuickTime™ et un  
décompresseur  
sont requis pour visionner cette image.

lundi 21 mai	mardi 22 mai	jeudi 24 mai	vendredi 25 mai
	<p>Avocat</p> <p>Salade de gésiers</p> <p>Salade verte / Tomates</p>	<p>Asperges</p> <p>Betteraves rouges / Œufs durs</p> <p>Concombres à la crème</p>	<p>Taboulé à la menthe</p> <p>Salade de riz</p> <p>Salade verte</p>
	<p>Rôti de porc aux pruneaux</p> <p>Petits pois/carottes</p> <p>Raviolis</p>	<p>Filet de saumon au four</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Ratatouille</p>	<p>Escalope de veau</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Steak du boucher</p> <p>Gratin de choux-fleurs</p>
	<p>Fromage blanc</p> <p>Roquefort</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Entremets</p> <p>Carré frais</p> <p>Glaces</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Yaourt Nature</p> <p>Cantal</p> <p>Pommes</p>

L'infirmière :

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.