



Collège Antonin Perbosc : Menus



Viande d'origine française

lundi 28 mai	mardi 29 mai	jeudi 31 mai	vendredi 01 juin
Charcuteries Quiche lorraine Salade de chèvre	Choux blanc émincé céleri râpé Melon	Carottes râpées Concombres à la crème Radis/beurre	Salade de pâtes Sardines Salade verte / Fromage
Filet de Hoky Pâtes Gratin de poissons Brocolis	Merguez Gratin de courgettes Escalope de dinde Gratin de macaronis	Steak haché Frites Cuisse de poulet Côtes de blettes	Porc aux olives Ratatouille Lasagnes
Gruyère Brie Compote Fruits de saison	Petits suisses St Nectaire Biscuits secs Bananes	Entremets Tomme Fruits de saison	Fromage blanc Comte Oranges

L'infirmerie :

Le Gestionnaire

La Principale



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.