



RESTAURATION DU COLLEGE JEAN- MONNET

Semaine 4 du 22 au 26 Janvier 2018



	Lundi 22 Janvier	Mardi 23 Janvier	Jeudi 25 Janvier	Vendredi 26 Janvier
ENTREES 	Choux chinois BIO à la tomme de brebis ou Salade verte BIO aux croûtons et emmental ou Carottes râpées BIO au maïs ou Céleri râpé BIO rémoulade	Salade Piémontaise* ou Salade de perles marines ou Taboulé à l'occidental ou Douceur de crudités	Carottes râpées BIO ou Salade Alsacienne* ou Salade verte BIO à la féta ou Avocat BIO sauce cocktail	Pizza raclette ou Pizza Kebab ou Pizza Nordique ou Salade verte BIO
PLATS PRINCIPAL	Sauté de poulet BIO ou Filet de poisson façon crumble	Poisson aux corn flakes ou Filet de poisson frais	Hachis parmentier maison Truffade Auvergnate	Crêpe Savoyarde ou poulet et emmental ou Crêpe Nordique ou Encornet à l'armoricaine
ACCOMPAGNEMENTS	Riz Pilaf BIO ou Poêlée de légumes	Haricots verts persillés BIO ou Poêlée de légumes	Salade verte BIO	Salade verte BIO ou Riz pilaf BIO ou Poêlée de légumes
FROMAGES 	Salade verte BIO	Salade verte BIO	Salade verte BIO Fromages variés	Salade verte BIO Fromages variés
DESSERTS 	Crème dessert BIO chocolat ou vanille ou Fruits de saison BIO	Galette briochée au chocolat ou au sucre ou Fruits de saison BIO	Mousse au chocolat ou Choux Chantilly ou Fruits de saison BIO	Fruits de saison BIO ou Fruits de saison BIO

Arrêté du 17 décembre 2002, les viandes bovines servies proviennent de France - Les plats suivis d'un * contiennent du porc.

Décret 2015-447 du 17 avril 2015 : Les allergènes présents dans les différentes préparations sont disponibles sur demande auprès de l'équipe

Les menus sont créés à l'aide du logiciel **EMApp.fr** accessible à tous sur internet et sont conformes à la réglementation de l'équilibre alimentaire en vigueur

Les plats en verts ne contiennent pas de protéines animales.

Le Principal
O. JACQUES

Le Gestionnaire
P-J. DENIEL

Le chef de cuisine
N. THURAUULT

