



RESTAURATION DU COLLEGE JEAN- MONNET

Semaine 5 du 29 Janvier au 2 Février 2018



	Lundi 29 Janvier	Mardi 30 Janvier	Jeudi 1er Février	Vendredi 2 Février	
ENTREES 	Carotte râpée BIO mayonnaise ou Salade verte BIO à la féta	Pamplemousse BIO au sucre ou Macédoine BIO mayonnaise ou Salade verte BIO au chèvre	Salade Piémontaise* ou Taboulé de saison ou Salade de riz au surimi	Carotte râpée BIO ou Choux chinois au jambon* ou Betterave rouge BIO mimosa	
	Avocats BIO sauce cocktail ou Céleri râpé et maïs BIO	ou Salade Alsacienne*	ou Salade verte au thon	ou Salade verte BIO lardons	
	PLATS PRINCIPAL	Poisson pané ou Filet de poisson au basilic	Lasagne bolognaise ou Lasagne végétarienne	Haut de cuisse de poulet BIO ou Filet de poisson frais	Steak haché BIO ou Aiguillette de Blé au fromage
		ACCOMPAGNEMENTS	Haricots verts BIO persillés ou Poêlée de légumes	Salade verte BIO	Poêlée ratatouille ou Poêlée de légumes
 FROMAGES	Salade verte BIO		Salade verte BIO Fromages variés	Salade verte BIO Fromages variés	Salade verte BIO Fromages variés
	 DESSERTS	Eclair chocolat ou vanille ou café ou Fruits de saison BIO	Petits suisses aux fruits BIO ou Fruits de saison BIO	Crème brulée maison 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 viande ou de poisson

Le Principal
O. JACQUES

Le Gestionnaire
P-J. DENIEL

Le chef de cuisine
N. THURAUULT

