



# RESTAURATION DU COLLEGE JEAN- MONNET

## Semaine 6 du 5 au 9 Février 2018



	Lundi 5 Février	Mardi 6 Février	Jeudi 8 Février	Vendredi 9 Février
<b>ENTREES</b> 	Carotte râpée BIO mayonnaise au thon ou Salade verte BIO au chorizo	Salade Piémontaise* ou Taboulé de saison	Wrapp carotte BIO et thon ou Wrapp végétarien	Feuilleté emmental ou feuilleté bolognaise
	Avocats BIO sauce cocktail ou Céleri râpé BIO mayonnaise	ou Verrine de betteraves BIO ou Salade verte BIO à la féta	ou Œufs mayonnaise BIO ou Salade verte BIO emmental	ou Bun's emmental ou Salade verte BIO croûtons et chèvre
	Cordon bleu ou Pané végétarien	Sauté de veau BIO ou Filet de poisson frais	Knack de volaille ou Filet de poisson frais	Aiguillette de poisson ou Filet de poisson frais
	Petits pois BIO ou Poêlée de légumes	Riz pilaf BIO ou Poêlée de légumes	Purée mousseline BIO ou Poêlée de légumes	Poêlée arlésienne ou Poêlée de légumes
<b>FROMAGES</b> 	Salade verte BIO	Salade verte BIO Fromages variés	Salade verte BIO Fromages variés	Salade verte BIO Fromages variés
	Yaourt BIO vanille ou Fruits de saison BIO	Liégeois de fruits ou Fruits de saison BIO	Mousse au chocolat 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





