



RESTAURATION DU COLLEGE JEAN- MONNET

Semaine 13 du 19 au 23 Mars 2018



	Lundi 19 Mars	Mardi 20 Mars	Jeudi 22 Mars	Vendredi 23 Mars
ENTREES 	Carotte râpée BIO vinaigrette	Feuilleté emmental	Céleri râpé BIO mayonnaise	Feuilleté emmental
	ou Salade Piemontaise	ou Bun's au fromage	ou Carotte râpée BIO à la féta	ou Feuilleté bolognaise
	Avocats BIO sauce cocktail	ou Salade verte BIO au chèvre	ou Salade verte BIO emmental	ou Accras de morue
	ou Pamplemousse BIO au sucre	ou Pamplemousse BIO au sucre	ou Pamplemousse BIO au sucre	ou Salade verte BIO à la féta
PLATS PRINCIPAL	Poisson pané	Falafel	Lasagne bolognaise	Tartiflette*
	ou Entrecôte grillée	ou Steak de soja au citron	ou Lasagne au saumon	ou Croziflette*
ACCOMPAGNEMENTS	Frites	Semoule BIO	Salade verte BIO	Salade verte BIO
	ou Poêlée de légumes	ou Poêlée de légumes		
FROMAGES 	Salade verte BIO	Salade verte BIO	Salade verte BIO	Salade verte BIO
		Fromages variés	Fromages variés	Fromages variés
DESSERTS 	Petits suisses aux fruits BIO	Liégeois de fruits	Salade de fruits	Fruits de saison BIO
	ou Fruits de saison BIO	ou Fruits de saison BIO	ou 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

