

COLLEGE JEAN- MONNET

Semaine 11 du 13 au 17 Mars 2017

	Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars
ENTREES	Salade de pommes de terre au thon ou Salade de pommes de terre au surimi	Feuilleté emmental ou feuilleté bolognaise	Avocat des îles ou Céléri au mini rillauds*	Cappuccino de carotte au citron ou Macédoine BIO nordique
	ou Salade verte BIO emmental	ou Feuilleté au comté	ou Crème de betterave BIO au chèvre	ou Verrine de brocolis au thon
		ou salade verte BIO au chèvre	Salade verte BIO féta	Salade verte BIO féta
PLATS PRINCIPAL	Cheesburger maison ou Filet de poisson	Poisson pané ou Filet de poisson	Nugget's végétal ou Boulettes végétales à la tomate	Gratin de raviolis ou Filet de poisson au curry
ACCOMPAGNEMENTS	Wedges ou Poêlée de légumes	Pôlée de légumes ou Poêlée de légumes	Pâtes coquillettes BIO ou Poêlée de légumes	Salade verte BIO ou Poêlée de légumes frais
FROMAGES - SALADE	Salade verte BIO	Salade verte BIO	Salade verte BIO	Salade verte BIO
	Fromages variés	Fromages variés	Fromages variés	Fromages variés
DESSERTS	Jus de fruits frais ou Fruits frais BIO	Yaourt végétal ou Fruits frais BIO	Choux chantilly ou Fruits frais BIO	Fruits frais BIO ou Fruits frais 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 auprès des personnes qui servent les plats chauds

Entrées contenant plus de 15% de lipides 4 repas sur 20 maximum	Entrées crudités 10 repas sur 20 minimum	Plats ou accompagnement de produits frais ou pré-frit contenant plus de 15% de lipides 4 repas sur 20 maximum	Plat ayant un rapport protéine / lipides inférieur ou égal à 1 2 repas sur 20 maximum	Plat de poisson ayant un rapport protéines / lipides supérieur ou égal à 2 4 repas sur 20 minimum
Viande non hachées de bœuf, veau ou d'agneau, et abats de boucherie 4 repas sur 20 minimum	Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou fromage, contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'œuf 4 repas sur 20 maximum	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes 10 repas sur 20 minimum	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange 10 repas sur 20 minimum	Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion 8 repas sur 20 minimum
Fromages contenant au moins 100mg et moins de 150mg de calcium par portion 4 repas sur 20 minimum	Produits laitiers ou dessert lactés contenant au moins 100mg de calcium, et moins de 5g de lipides par portion 6 repas sur 20 minimum	Desserts contenant plus de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion 3 repas sur 20 maximum	Desserts contenant moins de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion 4 repas sur 20 maximum	Dessert de fruits crus 8 repas sur 20 minimum

Le Principal
O. JACQUES

Le Gestionnaire
P-J. DENIEL

Le chef de cuisine
N. THURAUULT