

COLLEGE JEAN- MONNET

Semaine 13 du 27 au 31 Mars 2017

	Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars
ENTREES	Verrine de carotte et choux BIO au thon	Wrapp au thon	Carottes râpées BIO vinaigrette	Feuilleté emmental
	ou Salade verte BIO au chèvre	ou Wrapp à la dinde	ou Céléri râpé BIO rémoulade	ou Feuilleté bolognaise
	Pêche au thon	ou Salade verte BIO à la féta	ou Radis BIO au beurre	ou Feuilleté comté
	ou Crème de betterave au chèvre	ou Pamplemousse et sucre BIO	Salade verte BIO emmental	ou Crêpes au fromage
PLATS PRINCIPAL	Jambon fumé	Blanquette de veau BIO	Saucisses de volailles BIO	Poisson pané
	ou Filet de poisson	ou Filet de poisson	ou Filet de poisson sauce crème ciboulette	ou Filet de poisson
ACCOMPAGNEMENTS	Frites	Riz BIO	Haricots verts BIO	Epinards béchamel
	ou Poêlée de légumes	ou Poêlée de légumes	ou Poêlée de légumes	ou Poêlée de légumes
FROMAGES - SALADE	Salade verte BIO	Salade verte BIO	Salade verte BIO	Salade verte BIO
	Fromages variés	Fromages variés	Fromages variés	Fromages variés
DESSERTS	Liégeois de fruits variés	Yaourt BIO nature sucré	Crème brûlée BIO	Fruits frais BIO
	ou Fruits frais BIO	ou Fruits frais BIO	ou 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