




Restaurant scolaire ⇨ COLLEGE LE HAUT GESVRES - TREILLIERES

Menus Semaine du 15 avril au 19 avril 2024

proposés par le chef de cuisine et son équipe

<p>LUNDI</p>		<p>Salade verte Lasagne Saint Nectaire AOP* Fruits</p>		<p>JEUDI</p>		<p>Carottes râpées Sauté de bœuf Pomme de terre persillées Camembert Mousse au chocolat</p> 
<p>MARDI</p>		<p>Salade de riz Poisson pané Purée de potimarron Cantal AOP* Flan patissier</p>		<p> VENDREDI</p>		<p style="color: red; text-align: center;"><i>Menu varié</i></p>

Les viandes de bœuf cuisinées sont d'origine française (hors le veau)

Légende / Équilibre de la répartition des différents apports alimentaires

	Crudités / fruits frais
	Hors d'œuvre protidique
	Cuidités / légumes / fruits cuits
	Viande / poisson / œufs/ protéines végétales
	Féculents / légumes secs
	Produits laitiers
	Sucréd/ gras



* Aide UE à destination des écoles



Le principal

Patrick MARC



La gestionnaire

sabelle RENAUDET

