

MENU SEMAINE 17

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et la diététicienne du Département vous proposent ces menus et vous souhaitent un excellent appétit !

<u>Lundi 20 Avril 2026</u>	<u>Mardi 21 Avril 2026</u>
<p style="text-align: center;">Radis beurre</p> <p style="text-align: center;">Manchon de poulet nature</p> <p style="text-align: center;">Pommes rissolées Bio </p> <p style="text-align: center;">Vache qui rit bio (ind) </p> <p style="text-align: center;">Crème vanille Bio (ind) </p>	<p style="text-align: center;">Taboulé Bio </p> <p style="text-align: center;">Filet de poisson meunière</p> <p style="text-align: center;">Haricots vert persillés Bio </p> <p style="text-align: center;">Petits suisses nature "bio" (ind) </p> <p style="text-align: center;">Fraise</p>
<u>jeudi 23 Avril 2026</u>	<u>Vendredi 24 Avril 2026</u>
<p style="text-align: center;">Rillettes de sardines maison</p> <p style="text-align: center;">Epaule d'agneau au jus</p> <p style="text-align: center;">Bulgour Bio </p> <p style="text-align: center;">Fromage blanc Bio (buffet) </p> <p style="text-align: center;">Fruit de saison Bio et local </p>	<p style="text-align: center;">Carottes Bio râpées sauce cacahuète </p> <p style="text-align: center;">Nuggets de blé Bio </p> <p style="text-align: center;">Purée de brocolis Bio </p> <p style="text-align: center;">Camembert Bio (coupe) </p> <p style="text-align: center;">Tarte aux poires amandine (fabriqué CMC)</p>
Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges Annequin Myriam	Visa de la diététicienne du Département Berger Julie
Visa du Chef d'établissement,	
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;"> production local </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;"> production bio et local </div> <div style="display: flex; align-items: center;"> production bio </div> </div>	