

PLAN ALIMENTAIRE Du Collège Font-Belle de SEGONZAC

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9/06 au 13/06	FERIE	 animation glace tomate/concombre saucisse purée de pommes de terre maison fromage glace	 VEGETARIEN salade lentilles feta œufs épinards fromage fruits	melon/ pastèque moussaka maison yaourt compote	avocat/pomelos poisson courgettes persillées fromage pâtisserie
16/06 au 20/06	piémontaise escalope de dinde marinée carottes à la crème yaourt bio fruits	 VEGETARIEN tarte à l'oignon miel fromage frais gnocchi à la tomate Bio fromage blanc banane chocolat	fèves/radis jambon grillé pâtes fromage pommes cuites caramel au beurre salé	salade endives aux noix/salade garnie moules frites fromage danette vanille/chocolat	spectacle fin d'année salade grand-soleil/salade monégasque steak haricots verts yaourt fruits
23/06 au 27/06	 VEGETARIEN salade Gauloise/salade Grand-mère omelette pommes de terre fromage compote	Salade de riz ou salade pommes de terre hareng poisson carottes vichy fromage fruits	journée banalisée	brevet menu brevet	brevet menu brevet
30/06 au 4/07	salade fantaisie/salade fromagère sauté de poulet façon basquaise riz fromage cocktail de fruits	croque monsieur rôti de porc gratin de courgettes fromage blanc fruits	salade Niçoise/artichaud parmentier de poisson salade fromage crème dessert	 VEGETARIEN mousse de betterave chili con carne végétal fromage fruits	repas fonction stock

NB: Afin de répondre aux recommandations du GEMRCN, il est souhaitable de proposer un fruit ou un légume cru par menu.

LE PRINCIPAL

LA GESTIONNAIRE

