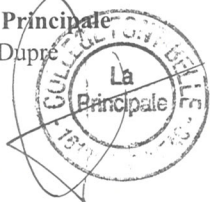


PLAN ALIMENTAIRE Du Collège Font-Belle de SEGONZAC

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			 VEGETARIEN		
29/09 AU 3/10	CONCOMBRE/TOMATE TAJINE D AGNEAU SEMOULE FROMAGE FRUITS	SALADE GARNIE JAMBON BRAISE HARICOTS VERTS FROMAGE RIZ/SEMOULE AU LAIT BIO	MACEDOINE DE LEGUMES et 1/2 œuf LASAGNE DE LEGUMES FROMAGE FRUITS	CAROTTE JURASSIENNE/ ANTILLAISE Boeuf à la tomate FRITES ENTREMET COCKTAIL DE FRUITS	CONCOMBRE COTE BORG/ SALADE CRETOISE POISSON FRAIS GRATIN DE COURGETTE FROMAGE TARTE
6/10 AU 10/10	SALADE VENDEENNE/ NICOISE AU BLE SAUTE DE DINDE CHOU FLEUR PERSILLE YAOURT BIO FRUITS	 VEGETARIEN Velouté de potimaron GNOCKI sauce tomate FROMAGE BLANC FRUITS	CHAMPIGNON A LA CREME/ salade waldorf ROTI DE PORC PATES FROMAGE COMPOTE AUX FRUITS	salade coleslaw BRANDADE DE POISSON salade FROMAGE CREME DESSERT	TARTE AUX POIREAUX BŒUF bouguignon (LOCAL) PETITS POIS YAOURT FERMIER FRUITS
13/10 AU 17/10	 VEGETARIEN Carottes rapées raisin/ celeri TORTILLAS PDT FROMAGE BANANE/POIRE CHOCO	PIEMONTAISE POISSON FRAIS DUO DE CAROTTES FROMAGE FRUITS	SALADE GARNIE CUISSÉ DE POULET BROCOLIS FROMAGE CLAFOUTIS MAISON	PATE SAUCISSON SPAGUETTI BOLO FROMAGE BLANC BIO FRUITS	SALADE ASIATIQUE/ INDONESIENNE NOIX DE JOUE DE PORC POELEE DE LEGUMES FROMAGE FLAN
3/11 AU 7/11	SARDINE/MAQUEREUX SAUTE DE POULET PATES FROMAGE FRUITS	CROQUE MONSIEUR MAISON COTE DE PORC HARICOTS VERTS YAOURT(local fermier) FRUITS	RADIS ROSE/ RADIS NOIR POISSON SAUCE CITRON RIZ FROMAGE LIEGEOIS	 VEGETARIEN ASPERGE/BETTERAVE hachis parmentier vegetal FROMAGE FRUITS	SALADE DE PATES TRICOLERE rôti de bœuf CAROTTES YAOURT FRUITS

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

La Principale
H. Dupré



La Secrétaire générale
A.Chandivert



Mission Nutrition Alimentation - Poitou-Charentes
Leticia HOULIER (diététicienne)