

# PLAN ALIMENTAIRE Du Collège Font-Belle de SEGONZAC

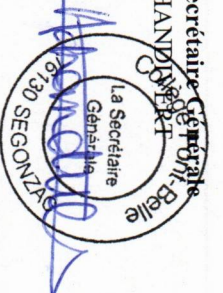
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
30/03 au 03/04	DUO DE CHOUX COUSCOUS FROMAGE FRUITS	CELERI / CAROTTES SAUCISSES DE TOULOUSE HARICOTS VERTS FROMAGE RIZ/SEMOULE AU LAIT	SALADE DE LENTILLES/FETA PANE DE BLE CAROTTES FRAICHES BIO FROMAGE BLANC BANANE AU CHOCOLAT	AVOCAT/OEUF MIMOSA POULET POELEE DE LEGUMES YAOURT NID AU CHOCOLAT	MENU SURPRISE "VACANCES"
<b>VACANCES DE PRINTEMPS</b>					
20/04 au 24/04	MACEDOINE DE LEGUMES PAUPIETTE PATES FROMAGE FRUITS DE SAISON	SALADE HARICOTS ROUGE AVOCAT POLENTA SALADE VERTE ILE FLOTTANTE FRUITS DE SAISON	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX COTE DE PORC PUREE MAISON FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	CAROTTES RAPEES/RADIS POISSON FRAIS RIZ FROMAGE CREME DESSERT	QUICHE MAISON BCEUF A LA MODE HARICOTS VERTS YAOURT FRUITS DE SAISON
27/04 au 30/04	SALADE JURASSIENNE / MESCLUN OMELETTE POMMES DE TERRE SALADE FROMAGE FRUITS DE SAISON	MENU "CONSEIL DEPARTEMENTAL DES JEUNES" HOUMOUS DAHL DE LENTILLES KUSUTERA	CELERI QUISSSE DE POULET CHOUX FLEURS PERSILLE FROMAGE CLAFOUTIS	ANIMATION KHEBAB SALADE GARNIE KHEBAB/FRITES SALADE VERTE YAOURT FRUITS DE SAISON	FERIE
04/05 au 07/05	SALADE PICARDE SALADE RUSTIQUE AU FROMAGE PATE CARBONARA LARDONS DE VOLAILLE FROMAGE OREILLONS ABRICOT/PECHE	FRIAND ROTI DE PORC GRATTIN DE COURGETTES YAOURT FRUITS DE SAISON	SALADE GARNIE POISSON RISOTTO FROMAGE LIEGEAIS	SALADE ENDIVES POMMES NOIX MARMITE DE POIS CHICHES AUX LEGUMES DE SAISON FROMAGE FRUITS DE SAISON	FERIE

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

La Cheffe d'établissement  
H. DUPRE



La Secrétaire Générale  
A. CHANDREYER



Mission Nutrition Alimentation - Poitou-Charentes  
Laetitia LANDAIS (diététicienne)

