

PLAN ALIMENTAIRE Du Collège Font-Belle de SEGONZAC

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/05 au 15/05	CONCOMBRE / TOMATES VEAU MARANGO PATES FROMAGE FRUITS DE SAISON	SALADE D'AGRUMES / SALADE ANTILLAISE SAUCISSE DE TOULOUSE PUREE MAISON FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	TARTINE HARICOTS ROUGES OMELETTE POMMES DE TERRE SALADE FROMAGE BLANC FRUITS	FERIE	VACANCES
18/05 au 22/05	SALADE PIEMONTAISE SATE DE POULET CAROTTES BIO VICHY YAOURT FRUITS	SALADE GARNIE TORTELLONI RICOTTA / EPINARDS FROMAGE BANANE CHOCOLAT	CELERI REMOULADE ROTI DE PORC POMME DE TERRE PERSILLE FROMAGE COMPOTE	ANIMATION SMOOTHIES BETTERAVES / ENDIVES POISSON RISOTTO FROMAGE SMOOTHIE	CROQUE MONSIEUR BŒUF BOURGUIGNON HARICOTS VERTS YAOURTS FRUITS
25/05 au 29/05	FERIE	SALADE DE PATES TRICOLERE POISSON FRAIS GRATIN DE COURGETTES FROMAGE FRUITS	CONCOMBRES ESCALOPE DE DINDE MARINEE EPINARD A LA CREME FROMAGE FAR BRETON	PATE / SAUCISSON STEACK HACHE FACON BOUCHERE BLE YAOURT FRUITS	SALADE ASIATIQUE / SALADE CALIFORNIENNE PAUPIETTE DE VEAU PETITS POIS FROMAGE TARTE
01/06 au 05/06	MELON SAUTE DE DINDE COQUILLETES FROMAGE COMPOTE	TOMATE / CONCOMBRES COTE DE PORC POELEE DE LEGUMES YAOURT FERMIER FRUITS	RADIS BRANDADE DE POISSON FROMAGE CREME DESSERT	PANIER DE TOMATE / MACEDOINE CHILI A MA FACON RIZ FROMAGE FRUITS	SALADE ALSACIENEN ROTI DE BŒUF HARICOTS VERTS / CHAMPIGNONS YAOURTS FRUITS

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

La Cheffe d'établissement
H. DUPRE



La Secrétaire Générale
A. CHANSTVERT



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