



Service restauration

COLLEGE JEAN MOULIN
SAINT-DIDIER-DE-FORMANS

◆ MENU DE LA SEMAINE ◆

Semaine du lundi 01 Juillet 2024 au vendredi 05 Juillet 2024

« Menu proposé par le chef Corentin Battin et son équipe »



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux-régionaux



Viande française



Pêche durable



« Fait Maison » Cuisiné sur place

	Lundi 01 Juillet 2024 « BREVET »	Mardi 02 Juillet 2024 « BREVET »	Jeudi 04 Juillet 2024	Vendredi 05 Juillet 2024
<u>Hors d'œuvre</u> <u>Entrées</u>	 Salade verte Salade de tomates et mozzarella Avocat vinaigrette « Fait Maison »	 Salade verte Salade verte composée Coleslaw « Fait Maison »		
<u>Plats principaux</u>	 <u>Filet de poisson pané meunière</u>	 <u>Steak haché de bœuf*, jus à la tomate</u> <i>(*Viande de bœuf Française)</i>	<i>(Menu définit en fonction de l'effectif du jour)</i>	
<u>Garniture</u>	 Blé	 Frites		
<u>Pain</u>	PAIN FARINE LOCALE	PAIN FARINE LOCALE		
<u>Produits laitiers</u>	Yaourt, Yaourt BIO ou fromage	Yaourt, Yaourt BIO ou fromage		
<u>Desserts</u>	Fruits de saison	Glace Fruits de saison		

/ ! \ ** Menu indicatif, sous réserve de modification en raison de la fluctuation et de la difficulté des approvisionnements. ** / ! \

La principale : Madame M.A.SOURIAC

Le secrétaire général : Monsieur J.AELTERMAN