

RESTAURANT SCOLAIRE DU COLLEGE DU BASTBERG

SEMAINE DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2017

Menu élaboré selon le plan alimentaire GEMRCN (groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition) - Arrêté de septembre 2011

Lundi 13 novembre

Salade de carottes
aux raisins de corinthe
Salade de chou blanc au cumin



Spaghetti ou penne bio
bolognaise

Produit laitier

Fruits



Mardi 14 novembre

Salade de riz et thon
Poêlée quinoa aux légumes

Omelette paysanne
Gratin de chou-fleur
Pomme de terre vapeur

Produit laitier

Panna cotta aux fruits rouges
ou fruits

Jeudi 16 novembre

Velouté de légumes
Salade de céleri



Cuisse de poulet rôti
Barbecue Ribs
Multi céréales aux 5 légumes

Produit laitier

Entremet vanille ou chocolat bio
ou fruits

Vendredi 17 novembre

Salade d'œufs vinaigrette
Salade de tomates au basilic

Bouchée fruits de mer
Riz créole bio

Produit laitier

Compote pomme bio
Poire au sirop à la réglisse



Le principal : R. Del Cortivo

La gestionnaire : S. Leclerc

Légumes et fruits crus et cuits- Féculents- Produits laitiers- Protéines- Entrée, plats, desserts >15%de lipides- Desserts>20gr de glucide et <15%de lipides