














































PLAN ALIMENTAIRE Du Collège Font-Belle de SEGONZAC

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
25/03 AU 29/03	MACEDOINE DE LEGUMES  ŒUFS MIMOSA  BLANQUETTE DE VEAU  PUREE DE POMME DE TERRE  BRIE/CROUTE NOIRE CLEMENTINES	DUO DE CHOUX RADIS NOIR BEURRE JAMBON BRAISEE HARICOTS VERT TOMME/CONTE RIZ AU LAIT 	VEGETARIEN 	COQUILLETTES A LA ROSERAIE  TABOULE ŒUFS COCOTTE SALADE VERTE MIMOLETTE/CANTAL BANANE	CAROTTE RAPEE  PAMPLEMOUSSE AU SUCRE  LASAGNES  SALADE VERTE PETIT SUISSE ARO POMMES AU FOUR	ENDIVES AUX NOIX  CHOUX FLEURS VINAIGRETTE  PAVE A LA BORDELAISE CAROTTES VICHY BUCHETTE DE CHEVRE MOELLEUX CHOCOLAT 
	01/04 AU 05/04	FERIE	VEGETARIEN  CELERI REMOULADE  PATE AUX POMMES DE TERRE  SALADE VERTE BABYBEL/KIRI MOUSSE AUX CHOCOLAT 	BATAVIA FROMAGERE  SALADE COLESLAW  SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE  SEMOULE CARRE FRAIS/BOURSIN FRUITS AUX SIROP	POTAGE DE LEGUMES  DOS DE CABILLAUD SCE BEURRE RIZ EMMENTAL/MORBIER FRAISE	CROQUE MONSIEUR  BŒUF PROVENCAL  POELE LYONNAISE FROMAGE BLANC BANANE
08/04 AU 12/04		VEGETARIEN 	SALADE DE PATE DE COULEUR SALADE STRASBOURGEOISE  FILET DE POISSON RATATOUILLE  TOMME/COMTE POMMES	CAROTTES RAPEES  ASPERGES  CUISSÉ DE POULET FACON BASQUE  HARICOTS VERTS VACHE QUI RIT/BONBEL LIEGEOIS MAISON 	ASSIETTE DE CHARCUTERIE STEACH HACHE  GRATIN DE PATES LAIT ARO KIWI	RADIS BEURRE AVOCAT AVEC/SANS VINAIGRETTE  JOUE DE PORC BROCOLIS  EMMENTAL/SAINT NECTAIRE TARTELETTE AU CITRON 
	29/04 AU 03/05	CHOUX BLANCS AUX LARDONS  SALADE D'AGRUMES VIANDE KEBAB FRITES CANTAL/BRIE COMPOTE DE FRUITS	FEUILLETE JAMBON EMMENTAL  COTE DE PORC CHOUX BRUXELLE ENTRTEMET BANANES	POIREAUX VINAIGRETTE  ŒUF MIMOSA FILET DE POISSON SCE CURRY POMME DE TERRE VAPEUR  LEERDAMMER/CHAVROUX DANETTE CHOCOLAT/ VANILLE	VEGETARIEN  CAROTTES RAPEE  COUSCOUS LEGUMES  SALADE VERTE FROMAGE BLANC  POMMES	SALADA DE RIZ  COQUILLETTES A LA ROSERAIE  BLANQUETTE DE VEAU POEELE DE CAROTTES  YAOURT A BOIRE KIWI

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

I.E PRINCIPAL

LA GESTIONNAIRE



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