Menu du 28 Avril au 2 Mai

	Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Jeudi 01 Mai	Vendredi 2 Mai
	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées		Buffet d'entrées
ou				
	Cordon bleu	Sauté de dinde aux épices		Poisson du jour
	Riz	Semoule		Pommes de terre
	Poêlée de courgettes	Petits pois		Haricots verts
	Fromage	Fromage		Fromage
ou	Yaourt	Yaourt		Yaourt
	Corbeille de <u>fruits</u>	Beignet de pomme		Mousse au chocolat
ou		Fruit		Fruit

Plat conseillé pour un menu équilibré

Souligné = Produits frais de saison

Fait maison

Produits bio ou « bleu blanc cœur »

Viandes d'origine française

Le Chef de cuisine,

Le Gestionnaire,

COLLÈGE LE BOCAGE Gestionnaire 35800 DINARD

Le Principal,

COLLÈGE LE BOCAGE Principal 35800 DINARD

Allergènes par plat

	Lait	Gluten	Crustacés	Poissons	Mollusques	Oeuf	Arachide	Soja	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Lundi 28 Avril														
Buffet d'entrée	x			x							x		x	
Cordon bleu	x	x												
Riz														
Poêlée de courgettes														
Corbeille de fruits														
Mardi 29 Avril														
Buffet d'entrées	x	x				x					x		x	
Sauté de dinde aux épices														
Semoule		x												
Petits pois														
Beignet de pomme	x	x				x								
Jeudi 1er Mai														
Vendredi 2 Mai														
Buffet d'entrées											x		x	
Poisson du jour	x			x										
Pommes de terre														
Haricots verts														
Mousse au chocolat	x								x					