COLLEGE PENANROZ

MENU

Du 4 au 8 octobre 2021

Lundi	**Salade d'endives** **Escalope de poulet à la crème / Riz / Haricots verts** **yaourt** **fruit**
Mardi	**œuf mayonnaise** **Bœuf au paprika / carottes / salsifis** **Fromage** **Compote**
Jeudi	**REPAS VEGETARIEN** **Betteraves / Maïs** **Nouilles chinoises** **Fromage** **Glace**
Vendredi	**Macédoine au thon** **Couscous** **yaourt** **fruit**

Produits issus de l'agriculture biologique

produits locaux

Repas végétarien

appellation d'origine protégée

La Gestionnaire,

Le Principal,

Collège PENANROZ LE PRINCIPAL 29930 PONT-AVEN

Origine des viandes bovines servies : France(VBF) et UE

Décret n° 2002/1465 du 17.12.02 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration

COLLEGE PENANROZ

MENU

Du 11 au 15 octobre 2021 (SEMAINE DU GOUT)

Lundi	**Tomates basilic** **Sauté de porc au romarin / Pommes de terre vapeur** **Gouda au cumin** **fruit**
Mardi	**Carottes rapées AB au cumin et aux raisins** **poulet au curry/ Riz AB** **Fromage blanc à la vanille AB** **fruit**
Jeudi	**REPAS VEGETARIEN** **Salade de concombre AB sauce citron et coriandre** **Pizza aux légumes et origan** **Fromage** **Gâteau aux pommes et à la cannelle**
Vendredi	**Tartine de fromage aux herbes de provence** **Poisson sauce aneth /duo de carottes persillées / semoule aromatisée** **yaourt** **fruit**

AB Produits issus de l'agriculture biologique

produits locaux

Repas végétarien

appellation d'origine protégée

La Gestionnaire,

Le Principal,

Collège PENANROZ LE PRINCIPAL 29930 PONT-AVEN

Origine des viandes bovines servies : France(VBF) et UE

Décret n° 2002/1465 du 17.12.02 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration