Collège Jules Vallès

Tél. 04 71 09 27 18

MENU

Affichages (12) :
- Elèves /entrée restauration (6)
- Gestionnaire (1)
- Accueil (2)
- Elèves (3/ cour)

Plan Alimentaire : 1/4

Du : lundi 14 avril 2025

Au : vendredi 18 avril 2025

Semaine N° 16

Date		1er service	2ème service	Déjeuner en 2 services à : 12 h10 et 12 h 50		Local	BIO	Recette maison
lundi 14 avril 2025	6e		80	Salade bar : choix / 2 entrées				
	5e		90	Radis / beurre	1			
				Poulet basquaise	2	X		X
	4e	75		Courgettes bio gratinées	3		X	
				Fromage St Nectaire	4	X		
	3e	78		Fruit	5			
	Autres							
Particularité d'organisation :		153	170					
	TOT 1	323						
mardi 15 avril 2025	6e		83	Salade bar : choix / 2 entrées				
	5e		86	Salade de riz	1			
				Tian de légumes et œuf	2	X		
	4e	72			3			
				Fromage blanc Bio	4	X	X	
	3e	77		Beignet	5			
	Autres			Fromage blanc : GAEC de Pierregrosse (Lantriac)				
Particularité d'organisation :		149	169					
	TOT 1	318						
mercredi 16 avril 2025	6e	5		Menu du Chef				
	5e	2			1			
					2			
	4e	10			3			
					4			
	3e	10			5			
	Autres	-14						
Particularité d'organisation :		13	0	-14 élèves en sortie Championnat académique Danse et Badminton				
	TOT 1	13		Dont 3 pique niques CHAD				
jeudi 17 avril 2025	6e		83	Salade bar : choix / 2 entrées				
	5e		80	Coleslaw	1			X
				Moules Bio	2		X	
	4e	67		Frites	3			
				Fromage	4			
	3e	78		Ananas chantilly	5			
	Autres							
Particularité d'organisation :		145	163					
	TOT 1	308						
vendredi 18 avril 2025	6e		81	Salade bar : choix / 2 entrées				
	5e		89	Betteraves / maïs	1			
				Polenta façon hachis parmentier	2			X
	4e	74		Yaourt aux fruits Bio	3			
					4	X	X	
	3e	74		Fruit	5			
	Autres			Yaourt Bio : GAEC de Pierregrosse (Lantriac)				
Particularité d'organisation :		148	170					
	TOT 1	318				5	4	3
						Local	BIO	Fait maison

ELEVES TOTAL GENERAL semaine 1280

PERSONNELS	11h30	12h10	Total
Lundi	8	9	17
Mardi	8	12	20
Mercredi	6		6
Jeudi	8	12	20
Vendredi	8	11	19

PERSONNELS TOTAL GENERAL semaine 92

Prévisions Elèves + Personnels: 1376

Remarques :

Pain élaboré à partir de farine T80 (semi-complète) une fois par semaine

Un choix de **repas sans porc** est toujours disponible au moment de la distribution, Il suffit d'**en faire la demande** au Chef de cuisine lors de votre passage au self

Toutes les viandes fraîches (bovines, porcines, ovines et volailles) ont été élevées, abattues, découpées en France.

Fournisseurs viandes fraîches : Boucherie Méjean (Costaros) ou Bonnefoy (Le Puy-en-Velay).

Les menus sont transmis pour information, sous réserve d'éventuelles modifications de dernière minute indépendantes de notre volonté.

Le menu est disponible sur l'ENT.
Photos non contractuelles.

Le Chef de cuisine, S. SEGURA

L'Attaché Gestionnaire, A. FAURE

Le Principal, S. LAMADON