



Ensemble, nous avons comme objectif d'être aujourd'hui et demain, des citoyens éco-responsables de notre santé et de notre environnement.

Tout au long de l'année, les élèves de 3ème SEGPA vont travailler sur des projets qui les sensibilisent à une alimentation équilibrée.



Des produits de saison et de qualité seront privilégiés dans la confection des repas, ainsi que l'approvisionnement en circuit court, afin de favoriser les producteurs locaux et de travailler des produits frais.

Les déchets verts seront compostés et les produits recyclables triés.

ANNEE SCOLAIRE 2023-2024

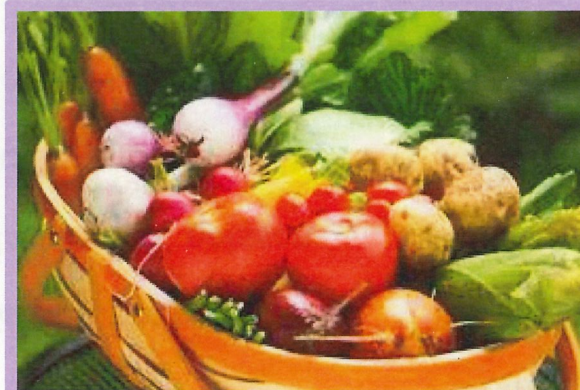
Le restaurant d'application fonctionne à la SEGPA (Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté) du Collège le MARDI, dès 12H00.

Le service s'achève vers 13H30. La capacité d'accueil de la salle de restaurant est limitée, pour des raisons de sécurité, à 20 couverts.

Nous avons pris l'option d'ouvrir le restaurant à des adultes, afin de placer les élèves dans des situations de service proches de la réalité professionnelle. Pour assurer une bonne gestion de vos réservations et des stocks en



COLLEGE LES CÔTES- SEGPA PERONNAS



RESTAURANT D'APPLICATION

Téléphone : 04 74 21 67 99

Mail : segpa Peronnas

<segpa.0010963s@ac-lyon.fr>



TARIFS:

REPAS: 8,50 € (café compris)
Apéritif ou un verre de vin : 1,50 €

RESERVATION:

Par téléphone au :
04.74.21.67.99 poste 142
Ou par mail :
segpa Peronnas <segpa.0010963s@ac-lyon.fr>

Merci de réserver au plus tard 8 jours avant la date choisie.

MARDI 9 JANVIER

Salade verte
Poulet rôti
Patates douces au four
Tiramisu aux framboises.



MARDI 23 JANVIER



Salade endive—noix
Dinde au curry
Pâtes fraîches
Gâteau au chocolat
Crème anglaise

MARDI 30 JANVIER



Œuf florentine
Nage de poisson
aux légumes—Riz
Salade de fruits—Palets de dame

MARDI 6 FÉVRIER

Quiche aux champignons
Mignon de porc
Chou braisé
Crêpes Suzette



MARDI 13 FEVRIER

Potage de potimarron—chips de lard fumé
Veau Marengo—Mousseline de carotte
Tarte poire amandine

MARDI 5 MARS

Salade bretonne
Crumble de poisson
aux poireaux
Pommes caramélisées—glace vanille



MARDI 2 AVRIL

Mille feuilles de pomme verte
et betterave rouge
Gratin de poisson et quenelles
Assiette gourmande

