

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 04  
Oct

## Potage de légumes

*légumes pour potage, pommes de terre*

Concombre au maïs

Carottes râpées



## Sauté de porc Label à la crème et tomate



Gratin de la mer

*Cube colin, Vdt bland, crème, champignons,*



## Semoule Bio

*Plat BIO*



Céleri braisé

## Fromage blanc

Edam

Petit moulé

Barre bretonne  
au caramel beurre salé

Liégeois au chocolat

MARDI | 05  
Oct

## Salade verte au maïs

Fenouil émincé vinaigrette

Pâté de campagne

## Brochette de dinde au curry

Poisson en papillote



## Courgettes saveur du midi

Penne

## Gouda

Emmental français

Yaourt nature sucré

## Beignets aux pommes

Fromage blanc et brisures de  
Speculoos

MERCREDI | 06  
Oct

## Céleri rémoulade

Salade méditerranéenne

*couscous, macédoine, maïs, feuille de chêne, poivron*

## Chicken Wings rôtis

Suprême de hoki



## Ratatouille

Pommes frites

## Brie

Carré de l'Est

Yaourt nature sucré

## Crème dessert au caramel

JEUDI | 07  
Oct

## Tomate Bio

*Plat BIO*



Friand au fromage

Betteraves sauce crémeuse



## Galopin de veau sauce moutarde

Filet de colin aux épices



Carottes vichy



Purée de pommes de terre

## Yaourt nature sucré

Petit moulé ail et fines herbes

Camembert

Moelleux au chocolat



Fromage blanc  
au sirop de cassis

VENDREDI | 08  
Oct

## Concombre vinaigrette

Fenouil émincé vinaigrette

Fonds d'artichauts et tomate

## Stick de poisson pané

Kefta s d'agneau aux épices

Epinards à l'indienne

*épinard, crème*

Riz Bio créole

*Plat BIO*



## Tomme grise

Yaourt nature sucré

Coulommiers

Purée de pommes

Abricots à la crème anglaise



 Produits locaux

 Label Rouge

 Pêche responsable

 Bio

 Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Collège Lycée B2C