

# Au menu cette semaine - Déjeuner

## LE JOUR DU

LUNDI | 18  
Oct

### Salade de riz

*riz, haricot rouge, poivron*

Potage de légumes mijotés

Betteraves sauce crémeuse

### Filet de cabillaud sauce crème estragon

Saucisse de Strasbourg

### Méli-Mélo caldoche

*courgette, patate douce, haricot rouge, maïs, tomate*

Papillons Bio

*Plat BIO*

### Fondu Président

Pont-l'évêque

Yaourt nature sucré

Barre bretonne  
au caramel beurre salé  
Compote de pommes  
et bananes Bio

MARDI | 19  
Oct

### Salade composée Bio aux noix

Celeri remoulade bio

*Plat Bio*

Chou fleur sauce  
du verger (Sarran)

### Alouette de bœuf sauce tomate

Filet de colin

Carottes et navets

Bouलगour pilaf Bio

*bouलगour bio*

### Fromage blanc

Edam bio

Bûchette mi- chèvre

### Entremets au chocolat

Gaufre de liege chocolat

MERCREDI | 20  
Oct

### Tomate Bio

*Plat BIO*

Pâté de campagne

Carottes râpées

### Cuisse de poulet à la moutarde

Filet de lieu noir fumé

Endives en gratin

Frite steakhouse

### Tomme blanche

Fromage blanc

Bûchette mi- chèvre

### Purée de pommes abricots Bio

JEUDI | 21  
Oct

### Chou à l'indienne

*chou blanc, noix de coco, Vinaigrette*

Friand au fromage

Salade douceur

*carotte, frisée, betterave, chou blanc, Vinaigrette*

### Paëlla au poulet

Colin sauce abricots

Riz Bio créole

*Plat BIO*

Petits pois

### Gouda

Mimolette

Yaourt nature sucré

### Flan vanille caramel

Chocolat liégeois

VENDREDI | 22  
Oct

### Endives vinaigrette agrumes

Saucisson à l'ail fumé

Pain de potiron sauce aneth

### Côte de porc à l'ananas

Colin pané et quartier de citron

### Blettes à la voironnaise

Blé Bio

*Plat BIO*

### Yaourt nature sucré

Vache qui rit bio

Tomme grise

### Palmiers



 Pêche responsable  Bio

 App. Origine Pr

 Produits locaux

 Origine France

 Origine France

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Collège Lycée B2C