

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 04 Sep

Salade de pâtes poivrons sauce chèvre

Rillettes à la sardine

Salade bar crudités

Cuisse de poulet à la crème

Assiette froide

Filet de dorade à l'américaine

Courgettes aux herbes

Potatoes

Assortiment fromages

Laitage

Dessert bar

Riz à l'impératrice

Tarte aux pommes

Raisin blanc

MARDI | 05 Sep

Salade bar cuitités

Betterave à l'échalote

Penne aux lentilles et maïs

Saumonette

Rôti de dinde à l'estragon

Semoule aux épices

Piperade

Assortiment fromages

Laitage

Gaspacho de melon

Pomme au four

Tarte au citron

Dessert bar

MERCREDI | 06 Sep

Cake salé aux carottes

Salade bar crudités

Salade de pommes de terre au curry

Colin sauce bobotie

Roti de porc sauce poire

Tagliatelle carbonara
Omelette lardons
champignon pommes de terre

Julienne de légumes

Ecrasé de pomme de terre

Assortiment fromages

Laitage

Poire au chocolat

Desserts bar

Gâteau au yaourt

JEUDI | 07 Sep

Salade bar cuitités

Salade de la terre
feuille de chêne, andouille, vinaigrette, pomme

Macédoine à la mayonnaise

Filet de loup de mer sauce safranée
Œufs brouillés aux fines herbes
Emincé de bœuf poivrons et courgettes

Petits pois

Coquillettes saveur orientale

Laitage

Assortiment fromages

Fromage blanc à la mangue

Corbeille de fruits

Cake chocolat noisettes

Dessert bar

VENDREDI | 08 Sep

Salade bar crudités

Crème de petits pois

Duo de melon et pastèque

Filet de colin meunière et citron

Brandade de poisson
Poissons, pomme de terre, polenta

Sauté de dinde sauce paprika

Riz pilaf

Carottes au cumin

Assortiment fromages

Laitage

Crumble aux pommes

Fruits

Cocktail de fruits



Signature Elior

Pêche responsable

Végé Végétarien

Verger EcoRespon

Produits locaux

Spécialité du chef

Nouveauté

Durable

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Collège Lycée B2C

elior

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