

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 25
Sep

Salade verte au maïs
Chou-fleur vinaigrette
Carottes râpées aux raisins
Filet de merlu à l'oseille
Haut de cuisse
de poulet basquaise
Haricots verts à la tomate
Purée de pommes de terre
Yaourt nature sucré
Camembert
Pavé 1/2 sel
Corbeille de fruits 
Flan pâtissier
Compote de pommes

MARDI | 26
Sep

Chou rouge sauce mangue 
Salade de pomme
de terre Normande
Saucisson à l'ail fumé
Roti de porc confit 
Filet de lieu à l'indienne
Piperade
Semoule berbère
Fondu Président
Brie
Yaourt aromatisé
Corbeille de fruits 
Mousse chocolat au lait
Abricots à la condé

MERCREDI | 27
Sep

Concombre vinaigrette
Haricots verts en salade
Colin en écailles d'agrumes 
Croque-monsieur
Pommes frites
Petits pois
Tomme blanche
Yaourt nature sucré
Corbeille de fruits 
Yaourt aux fruits



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 28
Sep

Emincé de tomate
Poireaux vinaigrette
Pâté de campagne
Filet de dorade à l'estragon 
Escalope de volaille grillée
Courgettes saveur du midi
Penne
Saint-Paulin
Fraidou
Yaourt nature sucré
Bande marbré
Corbeille de fruits 
Pomme gourmande 

VENDREDI | 29
Sep

Salade hollandaise
salade, tomate, gouda
Coquillettes sauce cocktail
Melon
Croquettes de poisson à l'ail
Emincé de volaille au citron
Julienne de légumes
Riz créole
Yaourt aromatisé
Petit moulé
Mimolette
Compote de pommes
Corbeille de fruits 
Fromage blanc au
coulis de fruits rouges



 Verger
EcoRespon  Nouveauté  Pêche
responsabl

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