

Au menu cette semaine - Déjeuner



MENU À THÈME

LUNDI | 09
Oct

Betteraves

Salade hollandaise
salade, tomate, gouda

Carottes râpées à l'orange

Filet de loup de mer à la
provençale 

Palette de porc sauce diable

Duo de haricots
verts et haricots beurres

Riz créole

Yaourt nature sucré

Fraidou

Camembert

Corbeille de fruits

Flan vanille caramel 

Compote de pommes



MENU À THÈME

MARDI | 10
Oct

Chou blanc vinaigrette

Pâté de campagne

Concombre au maïs

Poulet sauce champignons

Filet de lieu à la portugaise 

Navets saveur du midi

Bouलगour pilaf

Saint-Paulin

Pavé 1/2 sel

Yaourt aromatisé

Muffin nature pépites choco noir

Compote pommes cassis

Corbeille de fruits 



MENU À THÈME

MERCREDI | 11
Oct

Céleri rémoulade

Salade de blé vinaigrette

Rôti de dinde
sauce bleu d'Auvergne
Filet de merlu
sauce bouillabaisse 

Pommes frites

Carottes forestières

Yaourt nature sucré

Coulommiers

Corbeille de fruits

Pêche à la crème 



MENU À THÈME

JEUDI | 12
Oct

Salade colombienne

haricot rouge, feuille de chêne, maïs, cœur de palmier

Poireaux vinaigrette

Roulade aux olives

Filet de dorade sauce curry 

Merguez

Chou-fleur persillés

Penne

Petit moulé

Tomme blanche

Yaourt aromatisé

Fromage blanc à la crème de marrons

Liégeois au chocolat

Corbeille de fruits 



MENU À THÈME

VENDREDI | 13
Oct

Salade verte

Coquillettes sauce cocktail

Duo de pastèque et tomate

Brandade de poisson

Poissons, pomme de terre, polenta

Sauté de dinde
sauce aux pommes 

Petits pois

Purée de pommes de terre

Brie

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Flan chocolat

Corbeille de fruits 



Pêche
responsable



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



Durable



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