

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 16
Oct

Concombre vinaigrette
Salade verte aux agrumes
Emincé de tomate

Sauté de volaille à l'indienne

Colin à la vanille 

Méli-Mélo caldoche
courgette, patate douce, haricot rouge, maïs, tomate

Purée de pommes de terre

Petit moulé

Yaourt aromatisé

Camembert

Ananas

Beignet pomme

Compote pommes bananes

MARDI | 17
Oct

Pâté de foie

Courgettes sauce mangue
Endives vinaigrette caramel

Côte de porc
sauce pamplemousse
Saumonette
de la mer figuon 

Epinards à la béchamel

Boulgour pilaf

Yaourt nature sucré

Fondu Président

Bûchette mi-chèvre

Corbeille de fruits

Mousse chocolat au lait

Poire au caramel

MERCREDI | 18
Oct

Salade verte aux noix

Œufs durs mayonnaise

Saucisse Francfort fumée

Filet de dorade aux agrumes 

Haricots verts saveur du midi

Pommes frites

Yaourt aromatisé

Tomme blanche

Corbeille de fruits 

Fromage blanc à la mangue



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 19
Oct

Chou blanc aux épices

Betterave et maïs

Friand au fromage

Couscous végétarien

Poulet yassa

Semoule berbère

Légumes de couscous

Pavé 1/2 sel

Brie

Yaourt nature sucré

Compote pommes abricots

Corbeille de fruits 

Barre bretonne

VENDREDI | 20
Oct

Carottes râpées
vinaigrette du terroir

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

Macédoine à la mayonnaise

Nuggets de poisson

Emincé de dinde au curry

Duo de courgettes et poivrons

Riz au maïs

Mimolette

Pavé 1/2 sel

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits 

Entremets au caramel

Yaourt aux fruits



Pêche
responsable



Poisson
frais



Verger
EcoRespon



Végé
Végétarien

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