

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 06
Nov

Terrine de lapin aux noixettes

Poireaux vinaigrette

Œufs durs salsa

Riz achard de légumes

riz, Achard de légumes

Saucisse Francfort fumée



Riz créole

Poêlée du jardin

Petit moulé

Camembert

Yaourt nature sucré

Flan vanille caramel

Corbeille de fruits



Pomme gourmande



MARDI 07
Nov

Rémoulade mystère

Pain de potiron sauce aneth

Potage paysan

poireau, pomme de terre, oignon, crème, courgette,

Poulet sauce couleur orange

Pizza margherita



Carottes berbères

Pommes grenailles aux épices

Salade verte

Mimolette

Fraidou

Yaourt aromatisé

Cake à l'orange



Crème exotique

Corbeille de fruits



MERCREDI 08
Nov

Potage aux courgettes

Boulettes au veau sauce poivrade

Lentilles

Purée de potiron

potiron, pomme de terre, lait

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits



JEUDI 09
Nov

Salade verte

Macédoine à la vinaigrette

Pâté de foie

Coquille sauce fromagère au jambon

Coquillettes tandoori



Coquillettes

Petits pois

Brie

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Crème citron

Corbeille de fruits



VENDREDI 10
Nov

Taboulé aux petits légumes marinés

Chou rouge vinaigrette

Bouillon de légumes
aux vermicelles

Beignet calamar

Œufs gratinés au thym et
aux oignons



Epinards à la béchamel

Polenta au beurre

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Bûchette mi-chèvre

Corbeille de fruits



Smoothie au lait de coco

Pomme et fondue chocolat



Végétarien



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