

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 06
Sep

Taboulé à la méditerranéenne

Tomate ciboulette



Rillettes pur porc

Nuggets de dinde et ketchup

Epinards

Boulgour en pilaf

Cantal jeune AOP



Assortiment de laitages

Moelleux au citron

Corbeille de fruits



Mousse au citron

MARDI | 07
Sep

Concombres en salade

Salade flamenco

Oeuf dur tartare

Sauce à la bolognaise

Macaronis méditerranéenne

Cordiale de légumes

Pâtes "Macaroni"

Assortiment de laitages

Brie

Chou pâtissier à la vanille

Corbeille de fruits



Panna cotta au caramel



MERCREDI | 08
Sep

Salade de blé

Salade verte au bleu

Betteraves rouges

Merguez

Pilon de poulet rôti

Légumes de couscous

Semoule

Edam

Assortiment de laitages

Yaourt aux fruits

Corbeille de fruits



Salade de fruits

JEUDI | 09
Sep

Haricots verts en vinaigrette

Pizza au fromage

Cheese burger

Brocolis aux amandes

Frites

Saint Moret

Assortiment de laitages

Poire au sirop

Corbeille de fruits



Fromage blanc à la crème de marron

VENDREDI | 10
Sep

Pâté de campagne

Salade coleslaw (chou, carotte)

Carottes râpées

Brandade de colin maison (poisson, pdt)



Flan de carottes

Purée de pommes de terre

Emmental français

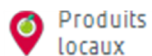
Assortiment de fromages et laitages

Tarte aux pêche (tartefrais)

Corbeille de fruits



Flan nappé caramel



Produits locaux



App. Origine Pr



Verger EcoRespon



Spécialité du chef



Pêche responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef ERIC WIBER
et son équipe

SELF: COLLEGE - LYCEE - BTS

elior