

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 27  
Fev

**Salade de pâtes  
sauce andalouse**

Caviar de betteraves

Chou blanc vinaigrette

Assiette de charcuteries  
*salami, pâté, roulade de dinde*

**Filet de colin sauce citron**

Chipolatas aux herbes

**Céleri braisé**

Purée de pommes de terre

**Yaourt nature sucré**

Petit moulé

**Corbeille de fruits**

Mousse au cacao

Compote de pommes

Flan vanille caramel

MARDI | 28  
Fev

**Coleslaw**

*carotte, chou blanc*

Velouté de tomate

Pâté de foie

Taboulé

**Nuggets de volaille**

Gratin de la mer

*colin, vin, crème, champignon, moules,*

**Pâtes à la provençale**

Haricots verts

Fondu Président

Yaourt nature sucré

**Gâteau de riz à la cannelle**

Fromage blanc  
compote de pommes

Corbeille de fruits

Abricot au sirop

LE JOUR DU 

JEUDI | 02  
Mar

**Potage de légumes mijotés**

Salade verte

Friand au fromage

Assiette de salami

**Beignet de poisson**

*Boulettes de Poisson*

Boullgour pilaf

Epinards branche indi

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

**Corbeille de fruits**

Crème aux oeufs chocolat

Compote pommes bananes

Flan chocolat

VENDREDI | 03  
Mar

**Céleri rémoulade  
aux pommes**

Salade de pomme  
de terre sauce tartare

Potage Musard

*flageolet, pomme de terre, legumes, oignon, crème*

Assiette de charcuteries

*salami, pâté, roulade de dinde*

**Saumonette sauce citron**

Omelette au fromage

Filet de lieu à l'oseille

**Carottes béchamel**

Riz créole

**Yaourt nature sucré**


Vache qui rit

**Madeleine**

Crème citron

Corbeille de fruits

Compote pommes cassis

 Pêche  
responsabl


 Verger  
EcoRespon

 Poisson  
frais

 Spécialité  
du chef

 Nouveauté

 **Vege** 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

Dejeuners college

elior 