

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 13
Mar

Betteraves

Céleri rémoulade aux pommes

Assiette de charcuteries

salami, pâté, roulade de dinde

Friand au fromage

Colin pané

Dinde au curry et noix de coco

Semoule aux épices

Légumes de couscous

Brie

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

Mousse à la cerise

Compote de pommes

Madeleine

MARDI | 14
Mar

Chou à l'indienne

chou blanc, noix de coco, vinaigrette

Salade de pommes
de terre au curry

Potage de légumes

légume, pomme de terre

Assiette de charcuteries

salami, pâté, roulade de dinde

Chorizette de porc

Coquille de poisson sauce
aurore porc, chorizo

Navets saveur orientale

Penne

Yaourt nature sucré

Cotentin

Tomme blanche

Compote tous fruits

Cake cacao

Corbeille de fruits 

JEUDI | 16
Mar

Salade verte

Caviar de betteraves

Taboulé aux petits
légumes marinés

Assiette de charcuteries

salami, pâté, roulade de dinde

Poissonnette

Nuggets de volaille

Carottes saveur du jardin

Pommes frites

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Camembert

Cake vanille 

Fromage blanc
compote de pommes

Corbeille de fruits 

Crème dessert au chocolat

VENDREDI | 17
Mar

Potage de légumes mijotés

Mélange salade noix et pommes

Coquillettes sauce cocktail

Duo de crudités

carotte, persil, céleri

Filet de dorade au basilic

Blanquette de volaille 

Pommes sautées

Petits pois

Cotentin

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature sucré


Corbeille de fruits 

Entremets au caramel et pêche

Mousse saveur crème brûlée

Gâteau portugais

amande, levure, œuf, citron

 Pêche
responsabl

 Verger
EcoRespon

 Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Des idées plein
l'assiette

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Dejeuners college

elior 