

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 20 Mar

Salade verte

Bouillon de légumes
aux vermicelles
Salade de pomme
de terre sauce tartare



Assiette de charcuteries
salami, pâté, roulade de dinde

Sauté de porc sauce poire

Cordon bleu

Carottes béchamel

Boulgour pilaf

Camembert

Fraidou

Yaourt nature sucré

Mousse au chocolat

Compote de pommes

Corbeille de fruits



Madeleine

MARDI | 21 Mar

Coquillettes sauce cocktail

Céleri rémoulade aux pommes

Betterave vinaigrette agrume

Assiette de charcuteries
salami, pâté, roulade de dinde

Beignet calamar

Paupiette de
veau sauce au curry

Chou-fleur persillés

Pâtes à la provençale

Fondu Président

Brie

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Crème citron

Mousse menthe chocolat

Compote tous fruits



INDE NEW DÉLICES

JEUDI | 23 Mar

Chou blanc aux épices

Houmous de haricots
blancs au curry

Chennai d'haricots verts

Assiette de charcuteries
salami, pâté, roulade de dinde

Boulettes d'agneau sauce pascaline

Blanc de poulet

Epinards branche indi

Dal makhani

lentille, haricot rouge, crème

Yaourt nature sucré

Cotentin

Coulommiers

Halwa

Compote de poires à la
vanille



Corbeille de fruits



Gateau au yaourt

à la noix de coco



LE JOUR DU Végé

VENDREDI | 24 Mar

Potage tomates vermicelles

Mélange salade noix et pommes

Boulgour à l'oriental

boulgour, raisin, abricot, Vinaigrette au cumin, petits

Duo de crudités

carotte, persil, céleri

Croque-monsieur

Kari de moules

Riz créole

Haricots verts

Saint-Paulin

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Gâteau au chocolat



Entremets à la vanille et fruits
confits

Compote tous fruits



Nouveauté



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 20
Mar

Salade verte

Bouillon de légumes
aux vermicelles
Salade de pomme
de terre sauce tartare



Assiette de charcuteries
salami, pâté, roulade de dinde

Sauté de porc sauce poire

Cordon bleu

Carottes béchamel

Boulgour pilaf

Camembert

Fraidou

Yaourt nature sucré

Mousse au chocolat

Compote de pommes

Corbeille de fruits



Madeleine

MARDI | 21
Mar

Coquillettes sauce cocktail

Céleri rémoulade aux pommes

Betterave vinaigrette agrume

Assiette de charcuteries
salami, pâté, roulade de dinde

Beignet calamar

Paupiette de
veau sauce au curry

Chou-fleur persillés

Pâtes à la provençale

Fondu Président

Brie

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Crème citron

Mousse menthe chocolat

Compote tous fruits



INDE NEW DÉLICES

JEUDI | 23
Mar

Chou blanc aux épices

Houmous de haricots
blancs au curry

Chennai d'haricots verts

Assiette de charcuteries
salami, pâté, roulade de dinde

Boulettes d'agneau sauce pascaline

Blanc de poulet

Epinards branche indi

Dal makhani

lentille, haricot rouge, crème

Yaourt nature sucré

Cotentin

Coulommiers

Halwa

Compote de poires à la
vanille



Corbeille de fruits



Gateau au yaourt

à la noix de coco



LE JOUR DU Végé

VENDREDI | 24
Mar

Potage tomates vermicelles

Mélange salade noix et pommes

Boulgour à l'oriental

boulgour, raisin, abricot, Vinaigrette au cumin, petits

Duo de crudités

carotte, persil, céleri

Croque-monsieur

Kari de moules

Riz créole

Haricots verts

Saint-Paulin

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Gâteau au chocolat



Entremets à la vanille et fruits
confits

Compote tous fruits



Nouveauté



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



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