

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 06
Mar

Potage aux légumes

Carottes râpées

Maïs aux crevettes

Assiette de charcuteries
salami, pâté, roulade de dinde

Sauté de porc à la tomate

Feuilleté jurassien

Purée de pommes de terre

Légumes tajine

Yaourt nature sucré

Cotentin

Camembert

Corbeille de fruits

Compote de pommes

Gâteau portugais
amande, levure, œuf, citron
Mousse au chocolat
aux amandes

MARDI | 07
Mar

Assiette de salami

Macédoine à la mayonnaise

Houmous de haricots
blancs au curry

Salade verte

Quiche lorraine

Saumonette

Chou-fleur en gratin

Semoule aux épices

Bûchette mi-chèvre

Fraidou

Yaourt nature sucré

Gâteau au yaourt

Crème citron

Corbeille de fruits

Compotée pommes spéculoos

LE JOUR DU 

JEUDI | 09
Mar

Salade verte

Friand au fromage

Chou-fleur vinaigrette

Riz à la mexicaine

tomates, haricot rouge, ail, riz, poivrons

Saucisse de Strasbourg

Pommes grenailles aux épices

Julienne de légumes

Fondu Président

Brie

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Cake à l'orange

Corbeille de fruits

VENDREDI | 10
Mar

Penne sauce normande

Potage à la paysanne
purée céleri, pomme de terre, crème, carottes

Duo de saucissons
saucisson nature et fumé

Salade du chef
feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

Boulettes de bœuf sauce tomate

Colin pané

Epinards branche indi

Riz créole

Yaourt nature sucré

Petit moulé


Coulommiers


Corbeille de fruits

Gâteau portugais
amande, levure, œuf, citron
Compote pommes bananes

Mousse à la cerise


 Verges
EcoRespon

 Pêche
responsabl

 Spécialité
du chef

 Vége Végétarien

 Nouveauté

 Des idées plein
l'assiette
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 