

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  Végo

MARDI | 06
Avr

Friand au fromage

Macédoine à la mayonnaise

Omelette au fromage 

Carottes laquées

Boullgur pilaf

Fondu Président

Gouda

Yaourt nature sucré

Fruits de saison BIO

Paris-Brest



JEUDI | 08
Avr

Œufs durs sauce cocktail

Tarte flamande
pâte feuilletée, poireau, Sauce béchamel

Kefta d'agneau au curry

Haricots verts à la provençale

Flageolets à la crème

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Tomme blanche

Verrine intensément chocolat
brownie, Gelée chocolatée, Ganache montée chocolat

Fruits de saison BIO

VENDREDI | 09
Avr

Pâté de foie

Chou-fleur sauce aurore

Quenelles de volaille béchamel

Riz créole

Fondue de poireaux

Camembert

Tomme blanche

Fromage fouette
au sel de guérande

Yaourt nature sucré

Fruits de saison BIO

Compote de pommes



 Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

COLLEGE MARIE RIVIER



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