

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 23
Mar

Taboulé

Tomates au fromage blanc

Boulettes soja tomate basilic

Purée de pommes de terre

Courgettes saveur du midi

Camembert

Yaourt nature sucré

Fondu Président

Liégeois au chocolat

Corbeille de fruits

MARDI | 24
Mar

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivron

Carottes râpées vinaigrette

Sauté de porc au basilic

Choux-fleurs en gratin

Semoule

Fondu Président

Montboissier

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Pomme au four

JEUDI | 26
Mar

Choux-fleurs Bio vinaigrette
Plat Bio

Tomate et concombre Bio
Plat BIO

Saucisse de Toulouse Bio
Plat BIO

Poêlée du jardin

Farfalle Bio
Plat BIO

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Camembert Bio
Plat BIO

Cake à l'orange 

Corbeille de fruits

VENDREDI | 27
Mar

Raita de concombre au yaourt
concombre, yaourt

Farfalle au pistou
farfalle, fromage, ail, basilic, tomate

Filet de colin
sauce tomate vanillée

Riz de grand-mère

Carottes fraîches persillées

Gouda

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature sucré

Flan d'antan

Corbeille de fruits

COLLEGE MARIE RIVIER



 Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 