

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 18
Oct

Potage de légumes mijotés

Rillettes à la sardine

**Pennes veg haricots
paprika coco** 

Penne

Méli-Mélo caldoche

courgette, patate douce, haricot rouge, maïs, tomate

Fondu Président

Pave 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits Bio 

Plat BIO

Mousse aux spéculoos

MARDI | 19
Oct

Aubergine à l'italienne 

Chou fleur sauce
du verger (Sarran)

Boeuf au jus 

Carottes et navets

Boulgour aux petits légumes

Fromage blanc

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Cake aux pommes 

Corbeille de fruits Bio 

Plat BIO

JEUDI | 21
Oct

Houmous de haricots
blancs au curry

Potage à la paysanne

purée céleri, pommes de terre, crème, carotte

Paëlla au poulet 

Riz créole

Petits pois

Gouda

Mimolette

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits Bio 

Plat BIO

Gâteau de semoule
au chocolat 

VENDREDI | 22
Oct

Cœufs durs sauce piccalilli 

œuf, sauce piccalilli

Pain de potiron sauce aneth

**Pavé de colin
sauce Nantua** 

Purée de pommes de terre

Blettes à la voironnaise

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Fraidou

Corbeille de fruits Bio 

Plat BIO

Gâteau de polenta aux figues



 Nouveauté  Bio

 Produits
locaux

 Origine
France

 Origine
France

 Spécialité
du chef

 Pêche
responsabl

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

COLLEGE MARIE RIVIER

elior 

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