

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 09  
Mar

Betteraves à la vinaigrette

Saucisson à l'ail

Boulettes de bœuf au curry

Semoule

Ratatouille

Fondu Président

Edam

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Gaufre sauce chocolat

MARDI | 10  
Mar

Salade hollandaise  
*salade, tomate, gouda*

Salade de pois chiches

Haut de cuisse  
de poulet basquaise

Gratin dauphinois 

Courgettes saveur du midi

Croûte noire

Fromy

Yaourt nature sucré

Duo de mousses au chocolat

Corbeille de fruits

JEUDI | 12  
Mar

**Carottes râpées vinaigrette**

Assiette de charcuteries  
*salami, pâté, roulade de dinde*

Sauté de porc  
crème champignons Bio 

Macaroni Bio  
*Plat BIO*

Carottes vapeur Bio  
*Plat BIO*

Camembert Bio  
*Plat BIO*

Emmental Bio  
*Plat BIO*

Yaourt nature Yeo Bio  
*Plat BIO*

Corbeille de fruits

Entremets au chocolat Bio  
*Plat BIO*

VENDREDI | 13  
Mar

Salade de pommes de terre

Salade impériale  
*feuille de chêne, carotte, pomme*

Filet lieu sauce aurore

Duo de haricots  
verts et haricots beurrés


Boulgour pilaf

Yaourt nature sucré

Coulommiers


Pave 1/2 sel

Corbeille de fruits

Moelleux myrtilles  
citron maison 

COLLEGE MARIE RIVIER



 Spécialité  
du chef

 Label Rouge

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

elior 