Au menu cette semaine -Déjeuner

LUNDI 22 Mar

Salade des Antilles
feuille de chêne, croutons, vinaigrette, ananas,

Saucisson à l'ail

Beignets de calamars
sauce tartare

Courgettes saveur du midi

Purée de potiron

Camembert

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Compote de pommes et pêches

Fruits de saison BIO

MARDI 23 Mar

Maïs aux deux poivrons

Carottes râpées vinaigrette

Poulet sauce champignons

Choux-fleurs persillés

Riz créole

Fondu Président

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Fruits de saison BIO

Gâteau de semoule

JEUDI 25 Mar

ANIMATION

Salade composée Bio aux noix
batavia Bio, noix, tomate Bio

Betterave et pommes bio
Plat BIO

Spaghetti Bio à la carbonara

Haricots verts bio

Spaghetti Bio
Plat BIO

Yaourt sucré bio

St moret bio

Camembert Bio
Plat BIO

Cake aux pommes Bio

Fruits de saison BIO

ENDREDI 26 Mar

ANIMATION

Crêpe au fromage

Œufs durs mimosa

Marmite de poisson

Pommes safranées

Petits pois

Emmental français

Yaourt nature sucré

Fromage fouette
au sel de guerande

Poire Belle-Hélène
poire, sauce chocolat, crème fouettée, amande

Fruits de saison BIO

Pêche responsabl

Des idées plein l'assiette

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