Au menu cette semaine -Déjeuner

LUNDI 29 Mar	MARDI 30 Mar		JEUDI 01 Avr	VENDREDI 02 Avr
Pâté de foie	Croisillon aux champignons		Salade de lentilles bio terroir *plat bio*	Rillettes à la sardine
Salade brésilienne *riz, Carotte, maïs, haricot rouge, petit pois*	Tomate vinaigrette		Carottes râpées Bio vinaigrette aux agrumes	Haricots verts vinaigrette du terroir
Couscous merguez	Steak haché		Boulettes de bœuf sauce provençale Bio	**Croquettes de poisson à l'ail**
Semoule berbère	**Printanière de légumes**		**Anjou poêlee de légumes bio** *Plat BIO*	Riz créole
Légumes de couscous	Pommes frites		Macaroni Bio *Plat BIO*	Ratatouille
Yaourt nature sucré	**Gouda**		**Vache qui rit bio**	**Rondele nature**
Petit moulé	Fondu Président		Gouda bio	Yaourt nature sucré
Tomme blanche	Yaourt nature sucré		Yaourt sucré bio	Fromage fouette au sel de guerande
Fruits de saison BIO	**Stracciatella**		Moelleux aux pommes bio et spéculoos	**Fruits de saison BIO**
Compote de pommes	Fruits de saison BIO		Fruits de saison BIO	Fromage blanc à la crème de marrons

Origine France

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Des idées plein l'assiette

COLLEGE MARIE RIVIER

elior

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