

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  Végo

LUNDI | 17
Mai

Choux-fleurs sauce gribiche

Carottes râpées vinaigrette

**Spaghettis houmous
vegetarien** 

Spaghettis

Haricots verts

Camembert

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits Bio

Plat BIO

Mousse au chocolat noir

MARDI | 18
Mai

**Taboulé aux petits
légumes marinés**

Salade de pommes
de terre aux légumes

Saucisse fumée

Poêlée du jardin

Riz de grand-mère

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Pave 1/2 sel

Fruits de saison BIO

Cake à l'orange 



JEUUDI | 20
Mai

Torti tricolores
à la méditerranéenne

Timbale saharienne
pois chiches, menthe, coriandre, tomate, persil,

Œufs durs béchamel

Potatoes roty

Epinards à la crème

Yaourt nature sucré

Emmental français

Petit moulé

Pêche Melba

pêche, gelée groseille, crème volumex

Fruits de saison BIO



VENDEDI | 21
Mai

Crudités râpées aux épices

Carotte, céleri

Haricots verts au maïs

**Pavé de colin
sauce tomate** 

Boullgur pilaf

Courgettes Mexique

Cotentin

Coulommiers

Yaourt nature sucré

Compote de pommes et
bananes

Fruit

 Végétarien

 Spécialité
du chef

 Pêche
responsabl

 Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

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

COLLEGE MARIE RIVIER

elior 