


Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 07
Jun

Carrousel de crudités

Carotte, céleri, assaisonnement du soleil, concombre

Tomate Local mozzarella 

Omelette nature



Poêlée du jardin

Purée de pommes de terre

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Cotentin

Fruits de saison BIO



Gaufre



MARDI | 08
Jun

**Carottes et
céleri râpés Local**



Coleslaw



Cocotte de bœuf
aux poivrons Local



Pommes safranées Local



Choux-fleurs persillés

Fondu Président

Extravache la durance 29%



Yaourt nature sucré

Raisin blanc

Fruits de saison BIO



JEUDI | 10
Jun

Salade américaine

riz, œuf, petit pois, maïs, pamplemousse, feuille de

Œufs durs mimosa

Cheeseburger

**Courgettes Local
à la méridionale**



Pommes frites

Yaourt nature sucré

Cotentin

Tomme blanche

Brownie USA

Fruits de saison BIO



VENDREDI | 11
Jun

**Salade de pommes
de terre au curry**



Crêpe au fromage

Filet de colin meunière et citron

Riz créole

Epinards à la béchamel

Carré de l'Est

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Fruits de saison BIO



Compote de pommes



Produits
locaux



Végétarien



Bio

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

COLLEGE MARIE RIVIER



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