


Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 14
Jun

Quiche lorraine

Tomate Local mimosa 

**Gratin de Macaroni
à la bolognaise**

Poêlée du jardin

Macaroni

Camembert


Cotentin

Yaourt nature sucré

Fruits de saison BIO 

Mini-choux à la vanille et
chocolat


MARDI | 15
Jun

Cervelas à la vinaigrette 

Salade colombienne
haricot rouge, feuille de chêne, maïs, cœur de palmier

Poulet yassa


Purée de pommes de terre


Carottes Local
fraîches persillées 

Petit moulé

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Cake aux pommes 

Fruits de saison BIO 



JEUDI | 17
Jun

Tarte flamande

pâte feuilletée, poireau, Sauce béchamel

Mortadelle

Brochette de dinde


Potatoes roty


Haricots verts à la provençale

Fromage blanc

Yaourt nature sucré


Petit moulé ail et fines herbes


Fruits de saison BIO 

Pomme au four Local 

VENDREDI | 18
Jun

Salade mélangée,
radis & emmental

Macédoine Bio
mayonnaise 


**Couscous bio
aux poissons** 

Ratatouille Bio


Plat BIO 

Semoule Bio

Plat BIO 


Gouda bio 

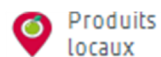
Fondu Président

Yaourt sucré bio 

Salade de fruits Bio 

Plat BIO

Fruits de saison BIO 



Produits
locaux



Bio



Origine
France

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