

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 21
Jun

Concombre à la feta

Boulogour façon libanaise
boulogour, Oignon jaune, persil, tomate



Pilons de poulet à l'américaine

Courgettes Local à la provençale



Coquillettes

Yaourt nature sucré

Carré de l'Est

Petit moulé

Fruits de saison BIO



Barre bretonne au caramel beurre salé

MARDI | 22
Jun

Tomate Local ciboulette



Salade méditerranéenne
couscous, macédoine, maïs, feuille de chêne, poivron

Merguez

Semoule berbère

Légumes de couscous Local



Camembert

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Fruits de saison BIO



Tarte au flan

JEUDI | 24
Jun

Friand au fromage

Assiette de charcuteries
salami, pâté, roulade de dinde



Cordon bleu

Purée de pommes de terre

Carottes Local béchamel



Yaourt nature sucré

Coulommiers

Petit moulé

Grillé aux pommes

Fruits de saison BIO



VENDREDI | 25
Jun

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivron

Le trio mexicain
haricot rouge, pois chiches, maïs, fromage blanc,

Pavé de colin à la provençale



Petits pois

Lentilles Bio
Plat BIO



Fondu Président

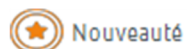
Brie

Yaourt nature sucré

Fruits de saison BIO



Cocktail de fruits



Nouveauté



Produits locaux



Bio



Origine France



Pêche responsable

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