



# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 28  
Jun

Tomate Local ciboulette 

Duo de saucissons   
*saucisson nature et fumé*

Paupiette de veau

Piperade

Riz pilaf

Yaourt nature sucré

Coulommiers

Petit moulé ail et fines herbes

Fruits de saison BIO 

Flan chocolat

MARDI | 29  
Jun

Salade verte au bleu 

Haricots verts en salade Bio   
*Plat BIO*

Haut de cuisse  
de poulet tandoori


Purée de pommes de terre


Poêlée bretonne

Carré de l'Est

Fromage fouette  
au sel de guerande

Yaourt nature sucré

Yaourt brassé aux fruits bio 

Fruits de saison BIO 

JEUDI | 01  
Jul

Melon Bio   
*Plat BIO*

Œufs durs sauce cocktail

Boulettes de  
bœuf sauce tomate


Carottes Local  
fraîches persillées 


Coudes

Gouda

Fondu Président


Yaourt nature sucré


Cake aux pommes 

Fruits de saison BIO 

VENDREDI | 02  
Jul

Macédoine Bio  
mayonnaise 

Salade de betteraves  
vinaigrette 

Filet de lieu  
noir sauce au curry 

Pommes safranées Local 


Haricots beurre saveur du jardin

Cotentin

Mimolette

Yaourt nature sucré

Pêches à la gelée de groseilles

Fruits de saison BIO 



Produits  
locaux



Origine  
France



Bio



Pêche  
responsabl

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