


# Au menu cette semaine - Déjeuner

## LE JOUR DU Végé

LUNDI | 06  
Sep

Salade de betteraves  
vinaigrette 

Blé au pistou  
*blé, ail, tomate, basilic*

Boulettes de  
bœuf sauce tomate

**Potatoes roty**

Poêlée de légumes Bio   
*Plat BIO*

**Yaourt nature sucré**

Tomme blanche


Petit moulé ail et fines herbes


**Corbeille de fruits Bio**   
*Plat BIO*

Flan à la vanille

MARDI | 07  
Sep

**Tomate Local**  
**au fromage blanc** 

Concombre Local  
vinaigrette 

**Torti à la mexicaine** 

Torti saveur du jardin


Courgettes Local  
à la méridionale 

**Gouda**

Vache qui rit

Yaourt nature sucré


Moelleux aux framboises

Fruits de saison BIO 

JEUDI | 09  
Sep

Taboulé de boulgour

Macédoine à la mayonnaise

**Boeuf au jus** 


**Carottes Local**  
**fraîches persillées** 


Gratin de pommes de terre

**Fraidou**


Camembert


Yaourt nature sucré

**Fruits de saison BIO** 

Crème dessert des alpes 

VENDREDI | 10  
Sep

Chou blanc vinaigrette 

Saucisson à l'ail fumé 

**Pavé de colin a l'oseille** 

**Epinards à la béchamel**


Riz créole

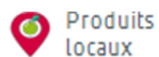
**Fromage blanc**

Yaourt nature sucré

Cotentin

Barre bretonne

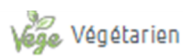
Fruits de saison BIO 



Produits  
locaux



Bio



Végétarien



Origine  
France



Origine  
France



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