




Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  Végo

LUNDI | 20
Sep

Salade haricots
rouges et légumes 

Aubergine à l'italienne 

Couscous végétarien 

Légumes de couscous


Semoule aux épices

Fondu Président


Camembert

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Fruits de saison BIO 

MARDI | 21
Sep

Tomate Local ciboulette 

Salade de lentilles aux poivrons

Feuilleté de saumon

Purée de pommes de terre


Ratatouille

Yaourt aromatisé

Croûte noire


Petit moulé

Moelleux au cocktail de fruits

Fruits de saison BIO 

JEUDI | 23
Sep

**Carottes Local
râpées aux raisins** 

Houmous de pois
cassés à la menthe 

Penne colombine
penne, jambon dinde, lardon, poivron, crème, Vdt

**Courgettes Local
à la persillade** 


Penne

Tomme blanche

Brie

Yaourt nature sucré


Duo entremets
au praliné et vanille

Fruits de saison BIO 

VENDREDI | 24
Sep

Pâté de campagne

Œufs durs sauce cocktail

Colin sauce bouillabaisse 


Riz de grand-mère

Petits pois

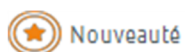
Emmental

Vache qui rit

Yaourt Bio Local 
Plat BIO

Fruits de saison BIO 

Stracciatella



Nouveauté



Produits
locaux



Végétarien



Bio

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