

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 04  
Oct

Chou blanc vinaigrette 

Aubergine à l'italienne 

Gratin de la mer   
*Cube colin, Vdt bland, crème, champignons,*

Riz créole

Céleri braisé

**Fromage blanc**

Yaourt nature sucré

Edam

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

Smoothie à la framboise

MARDI | 05  
Oct

**Fenouil émincé vinaigrette**

Smoothie au céleri et ketchup

**Palette de porc  
à la provençale**

**Carottes fraîches  
persillées** 

Semoule aux pois chiches

Emmental français

Fromage fondu à l'emmental

Yaourt nature sucré

**Pudding à la crème**

Corbeille de fruits Bio   
*Plat BIO*

JEUDI | 07  
Oct

**Coleslaw** 

Gaspacho de courgettes et  
chèvre 

**Poulet sauce champignons**

**Courgettes Local  
à la méridionale** 

Purée de pommes de terre

**Yaourt nature sucré**

Carré de l'Est Bio   
*Plat BIO*

Camembert

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

Cake aux quetsches

VENDREDI | 08  
Oct

Tomate Local  
au fromage blanc 

Boulgour façon libanaise   
*boulgour, Oignon jaune, persil, tomate*

Rissolette de porc sauce  
charcutière

**Spaghettis**

Epinards à l'indienne  
*épinard, crème*

**Fraidou**

Yaourt nature sucré

Coulommiers

Cookie à la noisette 

Corbeille de fruits Bio   
*Plat BIO*



Produits  
locaux



Pêche  
responsable



Bio



Nouveauté



Spécialité  
du chef



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