

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 11 Oct

Salade de penne vinaigrette

Tartare de tomates au basilic

Poulet sauce curry

Riz de grand-mère

Epinards en branche à la muscade

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Carré de l'Est

Corbeille de fruits Bio

Plat BIO

Panna cotta au fromage blanc et caramel



MARDI | 12 Oct

Gaspacho de courgettes et chèvre

Salade de coquillettes au pistou
coquille, fromage, ail, basilic, tomate

Bœuf braisé aux épices

Carottes au cumin

Pommes de terre vapeur

Camembert

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Moelleux aux pommes bio et spéculoos

Corbeille de fruits Bio

Plat BIO

LE JOUR DU Végé

JEUDI | 14 Oct

Pâté de foie

Salade de pommes de terre au curry

Blé tandoori

Blé Bio

Plat BIO

Ragoût de légumes

chou vert, navets, Carottes, coriandre, Bouillon de

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Brie

Cookie spéculoos orange



VENDREDI | 15 Oct

Carottes et pommes râpées

Boullgour à la menthe
boullgour, menthe, maïs

Filet de colin sauce ciboulette

Macaroni

Choux-fleurs persillés

Cotentin

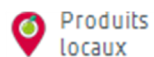
Gouda

Yaourt nature sucré

Cake au miel cannelle

Corbeille de fruits Bio

Plat BIO



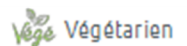
Produits locaux



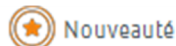
Bio



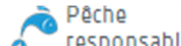
Origine France



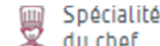
Végé Végétarien



Nouveauté



Pêche responsable



Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

COLLEGE MARIE RIVIER



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine