

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 23  
Nov

Poireaux vinaigrette

Tomate et surimi

Couscous poulet merguez

Légumes de couscous

Semoule aux épices

**Gouda**

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Liégeois au chocolat

Corbeille de fruits



MARDI | 24  
Nov

**Betteraves vinaigrette agrume**

Cervelas à la vinaigrette

Potage cultivateur  
*légumes pour potage, pommes de terre*

Lasagnes bolognaise

**Printanière de légumes**

Salade verte

**Fromage blanc**

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

**Fruit**

Flan au chocolat

JEUDI | 26  
Nov

**Taboulé Bio**

*Plat BIO*

Salade catalane Bio

**Omelette nature Bio**

*Plat BIO*

**Haricots verts bio**

Purée de potiron bio  
*potiron Bio, crème, pomme de terre*

**St moret bio**

Edam Bio

*Plat BIO*

Yaourt nature Yeo Bio

*Plat BIO*

**Gâteau au yaourt Bio**

*Plat BIO*

Corbeille de fruits



VENDREDI | 27  
Nov

**Pâté de campagne**

Œufs durs sauce cocktail

**Beignets de calamars  
sauce tartare**

**Coquillettes**

Duo Brocolis choux-fleurs  
aux amandes

Yaourt aromatisé

Fromage fouette  
au sel de guerande

Edam

**Fruit**

Mousse Tagada



Verger  
EcoResp

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