




LE MENU DE LA SEMAINE



Déjeuner Collège


LUNDI

08/03

Salade de thon et maïs sauce
salade

 Salade tyrolienne

 Kef ta d'agneau
 Filet de colin

 Semoule bio
Légumes couscous


Coulommiers

Yaourt nature sucré



Velouté fruit
Biscuit roulé framboise
Corbeille de fruits

MARDI

09/03

 Concombre vinaigrette

Salade de pâtes

 Blanquette de volaille
 Filet de merlu

Petits pois au jus
Pommes rissolées

Edam


Yaourt nature sucré



Flan nappé caramel
Dessert de pommes fraises
Corbeille de fruits


MERCREDI


10/03

 Cœur d'artichaut à l'italienne


 Salade d'automne

 Pâté croute
 Filet de dorade

 Emincé de chou vert
Patates douces



 Plateau de fromages

Yaourt nature



 Salade de fruits
Tarte abricot
Corbeille de fruits

JEUDI


11/03

 Carottes bio râpées 

 Radis vinaigrette

 Emincé de bœuf
 Filet de lieu noir

Pâtes
Brocolis


 Saint nectaire

Yaourt nature sucré



Compote de pêches
Grillé aux pommes
Corbeille de fruits


VENDREDI

12/03


 Salade composée

Œufs durs mayonnaise

 Filet de cabillaud
 Crousti fromage

Epinards bio 
Riz à la tomate

Emmental

 Bio yaourt nature sucré

Banane
Yaourt aromatisé
Corbeille de fruits

LÉGENDE



Fruit ou
légume frais



Agriculture
Biologique Europe



Viande Bovine
Française (VBF)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Plat
végétarien

