




LE MENU DE LA SEMAINE



Déjeuner Collège


LUNDI

15/03

Salade de pommes de terre

 Salade trois couleurs

 Pâte bio bolognaise 

 Filet de dorade

Poêlée champêtre

 Pâtes bio

Tomme blanche


Yaourt nature sucré

Salade de fruits
Mousse chocolat
Corbeille de fruits

MARDI


16/03

Saucisson sec et cornichons

 Salade iceberg aux maïs

Aiguillettes de volaille sauce crème

 Filet de merlu 

Carottes vapeur
Frites 


Carré Ligeil


Petit suisse sucré

Marbré chocolat
Compote de poires
Corbeille de fruits


MERCREDI

17/03

Cœur de palmier en salade 

 Salade de champignons


Paëlla

 Paëlla de la mer

Haricots plats persillés

Plateau de fromages


Yaourt nature


 Clafoutis
Salade de fruits
Corbeille de fruits


JEUDI



18/03

 Céleri rémoulade

 Œuf dur mayonnaise

 Sauté de porc sauce moutarde

 Cabillaud sauce crème

Fondue de poireaux 
Blé bio 



Brie

Yaourt nature sucré


Crème vanille
Compote tous fruits
Corbeille de fruits


VENDREDI


19/03

 Carottes bio râpées 


Salade de lentilles aux échalotes


 Filet de colin d'Alaska

 Omelette au fromage

 Chou-fleur bio
Riz et sauce tomate

Fournols

 Bio yaourt nature

 Pomme
Fromage blanc au coulis de framboise
Corbeille de fruits

LÉGENDE



Fruit ou
légume frais



Agriculture
Biologique Europe



Viande Bovine
Française (VBF)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Plat
végétarien

