

Au menu cette semaine - Déjeuner


LE JOUR DU

LUNDI | 13
Sep


**Œufs durs sauce
piccalilli** 

Pâté de foie

Cordon bleu

Filet de lieu
noir sauce au curry 

Penne au beurre

Aubergines
Bio braisées 

Fromage blanc 

Coulommiers

Fruit

Mousse au chocolat noir

Entremets au citron


MARDI | 14
Sep

Coleslaw

Carotte, chou blanc
Tomates sauce fruits
rouges (Sarran)

Champignons à la grecque

Paupiette de veau

Filet de colin sauce
champignons estragon 

**Semoule aux
petits légumes**

Petits pois

Cotentin

Pave 1/2 sel

Emmental français

Compote de pommes


Tarte à la rhubarbe &
pommes

Fruit

LA SAVOUREUSE BIENVENUE DU CHEF

JEUDI | 16
Sep

Concombre au maïs

Tomate Local 
mozzarella

Salade du chef
feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

Ravioli à la volaille

Paupiette de
saumon sauce crème

**Gratin de légumes
provençaux**



Gouda

Yaourt nature sucré


Cocktail de
fruits à la créole

Fruit

VENDREDI | 17
Sep

**Salade mélangée,
radis & emmental**
Courgettes râpées 
Bio vinaigrette terroir 

Duo de saucissons
saucisson nature et fumé

Filet lieu sauce aurore 

Tacos mexicains

Riz à l'espagnole

Choux-fleurs persillés

Brie


Petit moulé ail et fines
herbes



Yaourt nature sucré


Petit pot vanille fraise


Compote pomme fraise

Fruit

 Nouveauté

 Pêche
responsabl  Bio

 Produits
locaux

 Origine
France

COLLEGE SAINT JOSEPH



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

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

elior 