

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU

LUNDI | 06
Sep

Taboulé

Pâté forestier

Filet de lieu
noir fumé sauce crème
kefta à l'agneau
aux amandes

Riz de grand-mère

Anjou poêlée
de légumes bio

Tomme blanche

Fruit

Petit pot vanille fraise

Petit pot vanille chocolat

MARDI | 07
Sep

**Carottes râpées
vinaigrette**

Duo de concombre et maïs

Pastèque bio
Plat BIO

Ossobucco de dinde

Saumonette en blaff

Boulgour pilaf

Courgettes
saveur du jardin

Vache qui rit

Crème brûlée

Fruit

JEUDI | 09
Sep

Friand au fromage

Macédoine à la
mayonnaise

**Filet de cabillaud
au bouillon de légume**

Emincé de dinde
sauce crème au curry

**Haricots verts
saveur du midi**

Torti à l'emmental

Fraidou

Gouda

Yaourt nature sucré

Fruit

Stracciatella

VENDREDI | 10
Sep

Céleri rémoulade

Betteraves en salade

Saucisson à l'ail fumé

**Filet de colin
meunière et citron**

Sauté de porc
Label au basilic

Epinards à la béchamel

Pommes frites

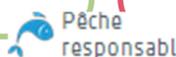
Yaourt nature sucré

Brie

Panna cotta

Barre bretonne

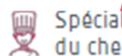
Fruit



Pêche
responsabl



Bio



Spécialité
du chef



Origine
France



Label
Rouge



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

COLLEGE SAINT JOSEPH

elior 