

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 27  
Sep

## Tomate vinaigrette



Concombre à la crème

Betteraves à la vinaigrette

## Saucisse de Toulouse



Colin pané et  
quartier de citron



## Petits pois

Riz safrané

## Saint-Paulin

Edam

Vache qui rit

Mousse chocolat au lait

Flan vanille caramel

Fruit

MARDI | 28  
Sep

## Taboulé

*couscous, tomate, concombre, menthe, huile*

Fonds d'artichauts et tomate

Céleri rémoulade

## Emincé de dinde à l'italienne



Filet de lieu  
à la crème de persil



## Boulgour aux petits légumes

Haricots beurre  
saveur du midi

## Cotentin

Fondu Président

Carré de l'Est

Beignet au chocolat  
et noisettes

Fruit

LE JOUR DU Végé

JEUDI | 30  
Sep

## Salade verte aux croûtons



Carottes râpées vinaigrette

## Cheeseburger

Filet de lieu noir fumé



Potatoes roty

Poêlée de légumes Bio

*Plat BIO*



## Camembert

Tomme blanche

Fondu Président

Danette liégeois  
au chocolat

Fruit

VENDREDI | 01  
Oct

## Taboulé

Salade club

*feuille de chêne, épaule, emmental, tomate*

## Emincé de bœuf aigre doux Local



Filet de colin



## Choux-fleurs persillés

Blé à la tomate

## Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Gouda

## Fruit

Entremets à la vanille et  
Mikado



Produits  
locaux



Origine  
France



Pêche  
responsabl



Label  
Rouge



Durable



Bio

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

COLLEGE SAINT JOSEPH



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