

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 11  
Oct

## Betteraves

Coleslaw

Tartare de tomates au basilic 

## Cordon bleu

Filet de loup de mer 

## Coquillettes à l'emmental

Epinards en branche à la muscade

## Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé  
Petit moulé ail et fines herbes

## Fruit

Compotée de pommes façon crumble

Eclair au chocolat



MARDI | 12  
Oct

## Salade verte aux fines herbes

Chou blanc aux épices

Salade piémontaise  
*potimorche, tomate, épaule, ciboulette,*

## Boulettes de bœuf sauce tomate

Filet de lieu 

## Carottes au cumin

Semoule aux épices

## Camembert

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

## Far breton aux pruneaux

Fruit

Panna cotta au fromage blanc aux pommes 

LE JOUR DU 

JEUDI | 14  
Oct

## Duo courgettes carottes râpées

Pâté de foie

Salade de pommes de terre au curry

## Nugget filet poulet

Filet de lieu à l'estragon 

Riz Bio à la sauce tomate

Haricots verts Bio

*Plat BIO*

## Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Pave 1/2 sel

Smoothie aux fruits rouges 



VENDREDI | 15  
Oct

## Œufs durs mayonnaise

Céleri rémoulade aux pommes

Saucisson à l'ail fumé 

## Filet de colin sauce ciboulette

Mijoté de volaille aux raisins et cumin

## Gratin dauphinois

Choux-fleurs persillés

## Cotentin

Petit moulé

Gouda

## Compote de pommes

Fruit



 Produits locaux

 Pêche responsable

 Origine France

 Spécialité du chef

 Bleu Blanc Coeur

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

COLLEGE SAINT JOSEPH

elior 

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