



Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI | 04
Oct

Céleri rémoulade 
Macédoine à la
mayonnaise
Coleslaw

Escalope de poulet

Filet de colin 

Carottes et navets

Fromage blanc


Yaourt nature sucré


Edam

Fruit

Donuts au sucre


MARDI | 05
Oct

Salade verte au maïs 

Feuilleté au fromage 

Salade de lentilles
lentille, croutons, bûchette, miel, coriandre

Galopin de veau sauce charcutière

Poisson en papillote 

Aubergines braisées


Pommes de terre au four

Gouda

Fromage fondu
à l'emmental

Yaourt nature sucré

Fruit

Tarte aux pommes 

JEUDI | 07
Oct


Champignons à la grecque

Tomates sauce
mangue (Sarran)

Betteraves à l'échalote

Pilon de poulet rôti

poulet, huile


Filet de lieu 

Carottes persillées


Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé


Petit moulé ail et fines
herbes 

Fruit

Far breton
aux pruneaux
Fromage blanc
au sirop de citron 

VENDREDI | 08
Oct

Concombre vinaigrette

Boullgour façon
libanaise 
Fonds d'artichauts
et tomate

Filet de hoki

Emincé de dinde
sauce aux abricots

Riz Bio

Plat BIO

Poêlée aux légumes
courgette, poivron, oignon, ail, ciboulette

Fraidou

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Abricots à la crème
anglaise

Fruit



Durable



Pêche
responsabl



Produits
locaux



Spécialité
du chef



Nouveauté



Bio

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