Au menu cette semaine -Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 17 Oct	MARDI 18 Oct		JEUDI 20 Oct	VENDREDI 21 Oct
Macédoine mayonnaise	Cèleri rémoulade Bio *Plat BIO*		Carottes Bio râpées	Salade verte
Trio mexicain *haricot rouge, pois chiche, maïs,*	**Endives aux croûtons**		*Plat Bio* Betterave sauce crémeuse	**Salade de cocos aux herbes**
Salade verte au maïs Bio *Plat BIO*	Quiche lorraine		**Pain de légumes**	Fond d'artichaut tomate
Croquant de salade *salade, ananas, tomate, Vinaigrette,*	Salade impériale Bio *Plat BIO*		Salade méditerranéenne *couscous, macédoine, maïs, feuille de*	Chou rouge vinaigrette
Merguez	Blanquette de colin sauce safran		**Penne à la bolognaise**	**Filet de merlu à l'oseille**
Filet de lieu noir frais à la tunisienne	**Galopin de veau grillé**		Filet de lieu à la crème de persil	Feuilleté au chèvre
Ratatouille	**Chou-fleur Bio béchamel** *choux fleurs BIO*		**Jardinière de légumes**	Poêlée de légumes verts *brocoli, haricots, petits pois, courgettes*
Semoule berbère	Blé et julienne de légumes		Penne	**Riz créole**
Compote pommes pêches	**Roulé aux framboises**		**Riz au lait coco et mangue**	Madeleine
Fourrandise au chocolat	Salade de fruits Bio *Plat BIO*		Liégeois à la vanille	Compote pommes fraises
Fromage blanc à la confiture de fraises	Crème dessert au caramel		Cake aux deux amandes	**Mousse au nougat**
Pain Bio	Corbeille de fruits		Pain Bio	Pain Bio
Corbeille de fruits	Pain Bio		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

Poisson frais · Verger EcoRespon · Pêche responsabl · Produits locaux · Nouveauté · Spécialité du chef

COLLEGE FROMENTE

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

elior

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