

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 06
Fev

Poireaux vinaigrette

Coleslaw

Taboulé aux petits légumes marinés

Chipolatas grillées

Haut de cuisse de poulet rôtié

Riz de grand-mère

Petits pois

Camembert

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Compote de pommes

Mousse au cacao

MARDI | 07
Fev

Chou blanc vinaigrette

Betterave sauce crémeuse

Friand au fromage

Choucroute royale

Beignet de poisson sauce tartare



Pommes vapeur

Carottes à la crème

Pavé 1/2 sel

Gouda

Donuts

Compote pommes bananes

Corbeille de fruits



MERCREDI | 08
Fev

Salade de riz vinaigrette agrumes



Saucisson à l'ail fumé

Céleri rémoulade

Panini jambon fromage

Gratin de la mer



Gratin de courgettes

Pommes noisettes

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Crème dessert à la vanille

Crème citron

JEUDI | 09
Fev

Salade verte

Tomate ciboulette

Œuf au nid

Cordon bleu

Sauté de porc

Spaghetti

Haricots verts chapelure pizza

Yaourt nature sucré

Mimolette

Compote de pommes

Mousse au nougat

Corbeille de fruits



VENDREDI | 10
Fev

Carottes râpées vinaigrette

Acras de morue

Salade de pois chiches

Poulet sauce Montboissier

Beignet calamar

Semoule berbère

Céleri béchamel

Fraidou

Yaourt nature sucré

Crème caramel

Fromage blanc compote de pommes

Corbeille de fruits



Verger
EcoRespon

Pêche
responsabl

Nouveauté

Poisson
frais

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 ST PAUL

Au menu cette semaine - Diner

LUNDI | 06
Fev

Salade verte

Pâté forestier

Tomate persillée

Quenelles de brochet sauce aurore

Sauce bolognaise



Brocolis

Macaroni

Assortiment de fromages et laitages

Flan pâtissier

Crème citron

Corbeille de fruits



MARDI | 07
Fev

Velouté poireaux pommes de terre

Carottes râpées vinaigrette

Céleri rémoulade

Saucisse fumée

Poissonnette sauce tartare

Bouलगour pilaf

Haricots verts assaisonnement du jardin

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits



Compote de pommes

Crème caramel

MERCREDI | 08
Fev

Salade verte

Salade de pomme de terre sauce tartare



Chou-fleur vinaigrette

Boulettes au veau sauce poivrade

Merguez

Semoule berbère

Légumes de couscous

Assortiment de fromages et laitages

Liégeois à la vanille

Crème café

Corbeille de fruits



JEUDI | 09
Fev

Friand à la viande

Chou blanc vinaigrette

Duo de betterave et tomate

Tacos mexicains

Tacos mexicains à la volaille

Navets saveur du midi

Riz créole

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits



Cocktail de fruits

Pain d'épices



Origine France

Verger EcoRespon

Nouveauté

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 ST PAUL