

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 13
Sep

Tarte aux poireaux

Pâté de foie

Assiette de crudités
Carotte, céleri, tomate, salade

Melon jaune Bio
Plat BIO



Penne à la bolognaise

Penne

Ratatouille

Fruit

Mousse chocolat au lait

Salade de fruits
à la fleur d'oranger

Mousse à la cerise

MARDI | 14
Sep

Coleslaw

Carotte, chou blanc

Tomates sauce fruits rouges
(Sarran)

Friand à la viande

Salade verte

Saucisse Knack

Pommes frites

Courgettes à la persillade

Compote de pommes

Crème dessert au chocolat

Cookie à la noisette

Fruit

JEUDI | 16
Sep

Concombre au maïs

Salade impériale
feuille de chêne, Carotte, Pomme golden

Boulgour façon libanaise
boulgour, Oignon jaune, persil, tomate

Haricots verts à l'échalote

Nuggets de volaille

Gratin de légumes provençaux

Riz créole

Moelleux framboises spéculoos maison

Grillé aux pommes

Fruit

Crème chocolat café

VENDREDI | 17
Sep

Salade mélangée, radis & emmental

Carottes râpées

Tarte aux poireaux

Duo de saucissons
saucisson nature et fumé

Boulettes au
veau sauce poivrade

Pommes de terre vapeur

pomme de terre local

Choux-fleurs en gratin

Batonnet glace chocolat

Crème aux œufs à la vanille

Compote pomme fraise

Fruit



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Produits
locaux



Spécialité
du chef



Verger
EcoRespon



Nouveauté



Origine
France

COLLEGE SAINT WINOC



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