

Au menu cette semaine -Déjeuner

LUNDI 06
Oct

Betterave vinaigrette agrume

Chou blanc vinaigrette

Salade piémontaise
pomme de terre, tomate, jambon, ciboulette,

Merguez

Quenelles sauce tomate

Semoule

Légumes couscous

Petit moulé

Edam

Yaourt nature sucré

Liégeois vanille

Mousse à la framboise

Corbeille de fruits



MARDI 07
Oct

Saucisson à l'ail fumé

Rémoulade de céleri pommes

Concombre vinaigrette



Boulettes de bœuf à l'aigre douce

Filet de lieu
noir fumé sauce crème



Carottes Vichy

Plat bio

Riz

Yaourt nature sucré

Fraidou

Mimolette

Corbeille de fruits



Moelleux au citron

Mousse chocolat au lait

JEUDI 09
Oct

Crêpe au fromage

Carottes râpées au maïs

Taboulé

Sauté de porc aux olives

Blanquette de colin



Torsades

Chou-fleur persillés

Coulommiers

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Yaourt nature sucré

Eclair chocolat

Mousse aux Spéculoos

Corbeille de fruits



VENDREDI 10
Oct

Chou rouge aux pommes

Poireaux vinaigrette

Mortadelle

Croquettes de poisson à l'ail

Andouillette sauce
moutarde à l'ancienne



Frites

Blettes au jus

Yaourt nature sucré

Petit moulé noix

Brie

Corbeille de fruits



Compote pommes façon crumble

Entremets praliné



Verger
EcoRespon



Produit
local



Pêche
responsabl



Bleu Blanc
Cœur



Recette
terroir

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Téléchargez AppTable
apptable.elior.com

Découvrez notre blog



DEJEUNER COLLEGE



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre