

Au menu cette semaine -Déjeuner



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI 02
Mar

Betterave à la vinaigrette

Potage de légumes

Salami

Cordon bleu

Filet lieu sauce aurore

Torsades

Chou-fleur persillés

Petit moulé

Gouda

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Gaufre de liège

Semoule au lait

MARDI 03
Mar

Coleslaw

carotte, chou blanc

Endives mimolette

Friand fromage

Sauté de dinde aux poivrons

Pavé de colin au basilic

Petits pois

Riz

Yaourt nature sucré

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Emmental

Cake marbré

Corbeille de fruits

Compote pommes meringue

JEUDI 05
Mar

Chou rouge aux pommes

Cervelas vinaigrette

Céleri et mimolette

Rôti de porc sauce forestière

Paupiette de poisson

Céleri rôti

Semoule

Yaourt nature sucré

Fraidou

Carré

Corbeille de fruits

Tartelette au chocolat

Flan vanille caramel

VENDREDI 06
Mar

Chou blanc vinaigrette

Crêpe au fromage

Œufs durs mayonnaise

Nuggets de poisson

Boudin noir

Frites

Haricots verts

Vache qui rit®

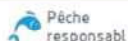
Mimolette

Yaourt nature sucré

Compote pommes fraises

Mousse chocolat au lait

Corbeille de fruits



Pêche
responsable



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef

DEJUNER COLLEGE

Téléchargez
App Table
apptable.elior.com



Découvrez notre blog
bon
bon
MIEUX

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

