

Au menu cette semaine -Déjeuner



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI 16
Mar

Betterave vinaigrette Bio
Plat BIO

Macédoine mayonnaise

Crêpe au fromage

Sauce bolognaise

Torti végétariennes
lentilles et curry

Torsades

Fondue de poireaux

Petit moulé

Gouda

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Flan vanille

Compote pommes spéculoos

MARDI 17
Mar

Endives vinaigrette

Coleslaw

carotte, chou blanc

Cervelas vinaigrette

Beignets de calamars

Boudin blanc

Petits pois

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Emmental

Croc'lait

Corbeille de fruits

Fromage blanc aux myrtilles

Fourrandise aux fraises

JEUDI 19
Mar

Céleri vinaigrette

Saucisson sec et cornichon

Salade de pâtes au surimi

Cordon bleu

Filet de saumon
sauce estragon

Carottes rôties

Semoule

Yaourt nature sucré

Fraidou

Saint-Paulin

Corbeille de fruits

Gâteau Oréo

Flan vanille caramel

VENDREDI 20
Mar

Chou blanc vinaigrette

Mini-pizza

Salade verte au bleu

Filet de colin huile de curry

Sauté de poulet sauce pain d'épices

Haricots verts

Frites

Vache qui rit®

Mimolette

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Compote pommes Bio à la vanille
Plat BIO

Mousse aux Spéculoos



Origine
France



Plat
végétarien



HVE



Verger
EcoRespon



Pêche
responsabl



Spécialité
du chef

DEJEUNER COLLEGE

Téléchargez
App Table
app.table.elior.com



Découvrez notre blog
**bon
bon
MIEUX**

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

