



LE MENU DE LA SEMAINE

Collège / Lycée

SEMAINE du

29-nov.

au

3-déc.


LUNDI

Betterave rouge
Salade d'automne
Tomates Mozzarella
Saucisson sec

MARDI

Carottes rapées pommes verte
Salade de blé aux poivrons
Saucisson ail
Salade iceberg au fromage

MERCREDI

Fraicheur Maïs cœur de palmiers
Poireaux vinaigrette 
Salade pomme de terre persillées
Jambon sec de pays

JEUDI


Œufs durs mayonnaise
Salade Coleslaw
Concombre vinaigrette
Rosettes

VENDREDI


Pamplemousse
Concombre/tomate/soja
Quiche Lorraine
Radis + beurre


Cabillaud cuit à la vapeur
Nugget's de poulet

Pizza

Merguez
Rôti de porc 

Pizza

Sauté de bœuf 
Pilon de volaille aux épices Tandoori

Escalope pané au fromage
Rissoto de volaille chorizo 

Pizza



Poisson colin pané
Omelette aux fromage

Pizza


Macaronis
Haricots beurre

Semoule
Légumes Couscous

Frites
Petits pois carottes


Riz Pilaf
Julienne de légumes

Purée pommes de terre
Brocolis

Emmental 
Yaourt nature sucrés
Yaourt aromatisé

Gouda
Yaourt nature sucrés
Yaourt aromatisé

Edam
Yaourt nature sucrés
Yaourt aromatisé


St Paulin 
Yaourt nature sucrés
Yaourt aromatisé

Carré de l'Est
Yaourt nature sucrés
Yaourt aromatisé

Yaourt aux fruits
Compote de pommes
Gélifié caramel
Fruits de saison

Mousse chocolat
Dessert tous fruits
Gélifié vanille
Fruits de saison

Sundae caramel vanille
Dessert pommes pêche
Flan nappe caramel
Fruits de saison

Petits suisses nature 
Compote pommes ananas
Cocktail de fruits
Fruits de saison

Muffins aux pépites chocolat
Abricots au sirop
Gélifié vanille
Fruits de saison

LÉGENDE



Produit local



Viande porcine française



Viande bovine française



Recette du chef



Pêche responsable