


 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc






Menu "Self Collégien"

DU 10/10/2022 AU 14/10/2022




Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.


Nord-Est


lundi 10

 1 Céleri râpé pomme raisins secs vinaigrette ancienne
2  Poireau cuit béarnaise
ENTRÉES 3  Quiche lorraine*

 1  Choucroute garnie* (plat complet)
2  Pané blé emmental et épinards
PLATS 3




  1 Choucroute et pommes vapeur
Accompagnement 


 1 Munster à la coupe AOP
2 Petit suisse aromatisé
LAITAGES 3 Fromage enveloppé



 1 Compote de fruits maison aux mirabelles
2 Pomme cuite à la gelée de groseille
DESSERTS 3 Tarte au flan

Nord-Ouest

mardi 11

 Salade bretonne
 Soupe paysanne
 Salade de légumineuses

 Crêpe au fromage
Galette sarrasin jambon*/fromage



 Salade multi-feuille
 Pennes



Pont l'évêque à la coupe AOP
Fromage blanc
Fromage enveloppé



Poire
Raisin
Liégeois maestro vanille

Sud-est

jeudi 13

Roulade de volaille aux olives
 Terrine de légumes
 Salade niçoise

 Daube de boeuf*
 Filet de lieu MSC façon niçoise



 Ratatouille
 Polenta crémeuse



Fromage chèvre cabrette
Petit suisse nature
Saint-Paulin à la coupe

Prune (sous réserve)
Kiwi
Tarte tropézienne

Sud-Ouest

vendredi 14

 Tomate
 Concombre aux agrumes vinaigrette
Mousson de canard

 Cassoulet de poisson (MSC) (plat complet)
 Cassoulet garni* (plat complet)



Tomme catalane à la coupe AOP
Yaourt panier fruits mixés
Fromage enveloppé

Crème à la catalane maison
Gâteau basque
Pomme

