

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc



Menu "Self Collégien"

DU 17/10/2022 AU 21/10/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 17

mardi 18

jeudi 20

Halloween

vendredi 21



ENTRÉES

1 Rosette*

2  Allumette au fromage

3  Betterave cuite vinaigrette

 Courgettes râpées vinaigrette balsamique


 Salade russe


Friand à la viande*

 Taboulé

 Salade de perles aux 3 couleurs

 Salade d'endives vinaigrette

 Salade verte aux yeux de sorcière (olives noires)

 Racines ensorcelées (céleri rémoulade)

Cervelas*



PLATS

1  Filet de hoki MSC lemon

2  Poulet roti au jus (circuit-court)




 Quenelle nature à la crème

 Chili con carne

Longe de porc* au jus

 Beaufilet de colin au beurre blanc

 Steak haché aux champignons vénéneux

 Boulettes de soja BIO sanguinolantes



Accompagnement

 Carottes

 Semoule

 Riz

 Champignons persillés

 Haricots verts en persillade

 Lentilles au jus

 Purée de potiron



LAITAGES

1 Petit suisse nature

2 Saint Nectaire à la coupe AOP

3 Fromage enveloppé

Croc'lait président

Edam à la coupe

Velouté fruit

Camembert à la coupe

Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier

Fromage enveloppé

Pâte lisse au coulis de fruits rouges

Saint-môret

Carré ligueil à la coupe



DESSERTS

1 Pomme

2 Poire

3 Oeufs à la neige

Liégeois maestro vanille

Crème onctueuse au caramel

Prune (sous réserve)

Banane

Kiwi

Beignet aux pommes

Gâteau des pénombres au chocolat



Pour tous les anniversaires du mois

