

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc






Menu "Self Collégien"



DU 05/12/2022 AU 09/12/2022



Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu tropiques

vendredi 9

-  Salade verte vinaigrette de mangue
-  Chou chinois vinaigrette au miel
-  Surimi mayonnaise

-  Sauté de poulet à l'ananas
-  Filet de lieu MSC aux crevettes
- Rognons de boeuf à l'ancienne

-  Carottes
-  Polenta crémeuse



- Pâte lisse au coulis de fruits exotiques
- Bûche de chèvre à la coupe
- Fromage enveloppé

Gâteau maison banane chocolat






Pour tous les anniversaires du mois



lundi 5



- 1 Pâté croûte*richelieu
- 2  Terrine de légumes
- 3  Champignons à la Grecque



mardi 6



-  Salade florida
-  Salade salpicao
-  Allumette au fromage



jeudi 8

-  Brocolis sauce tartare
-  Betterave cuite vinaigrette
- Pâté de campagne*

-  Brandade de légumes aux pois chiches(plat complet)
-  Hachis parmentier (plat complet)

- 1  Filet de colin MSC à la niçoise
- 2  Rôti de dinde au jus

-  Macaronis à la carbonara* (plat complet)
-  Cappelletti 5 fromages (plat complet)

-  Epinards béchamel
-  Riz

- 1 Petit suisse aux fruits
- 2 Edam à la coupe
- 3 Fromage enveloppé

- Fraidou
- Fromage blanc
- Saint-Félicien à la coupe

- Pont l'évêque AOP à la coupe
- Yaourt brassé aux fruits
- Fromage enveloppé

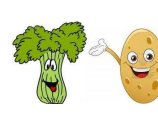
- 1 Kiwi
- 2 Orange
- 3 Crème dessert saveur praliné

- Cocktails de fruits au sirop
- Poire cuite à la gelée de groseille
- Tarte aux pommes

- Pomme BIO
- Clémentine
- Mille-feuille


ENTRÉES


PLATS


Accompagnement


LAITAGES


DESSERTS

