

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

\* = Plat avec du porc  
(PC) = Plat complet



# Menu "Self Collégien"

DU 27/02/2023 AU 03/03/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

**lundi 27**




**mardi 28**




**jeudi 2**




**vendredi 3**






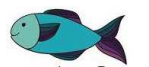
**ENTRÉES**

- 1  Salade de perles aux 3 couleurs
- 2  Salade mexicaine
- 3  Betteraves rouges à la vinaigrette de framboise


- 1  Mixte de crudités
- 2  Salade nantaise
- 3  Friand à la viande\*



- 1  Salade de haricot vert au vinaigre balsamique
- 2  Soupe de légumes
- 3  Crème de foie\*



- 1  Coeur de laitue
- 2  Salade d'endives vinaigrette
- 3  Nem aux légumes





**PLATS**

- 1 Jambon grillé\*
- 2  Nugget's de poisson
- 3



- 1  Aiguillette de poulet à l'estragon
- 2  Quenelle nature sauce tomate
- 3

- 1  Brandade de légumes aux pois chiches(PC)
- 2  Hachis parmentier (PC)
- 3

- 1  Rôti de dinde au jus
- 2  Poisson meunière
- 3



**Accompagnement**

- 1  Brocolis à la crème
- 2  Blé au beurre
- 3

- 1  Riz
- 2  Champignons persillés
- 3

- 1  Carottes
- 2  Lentilles BIO LOCAL
- 3



**LAITAGES**

- 1 Petit nova aromatisé
- 2 Brie à la coupe
- 3 Fromage enveloppé

- 1 Cantal à la coupe AOP Saint-môret
- 2 Yaourt aromatisé
- 3

- 1 Pont l'évêque AOP à la coupe
- 2 Yaourt nature fermier Désiris
- 3 Fromage enveloppé

- 1 Vache picon
- 2 Petit suisse nature
- 3 Bleu douceur



**DESSERTS**

- 1 Coupelle compote de pomme
- 2
- 3

- 1 Crème dessert vanille
- 2 Mousse au chocolat
- 3 Pommes caramélisées

- 1 Pomme
- 2 Banane
- 3 Tarte au sucre

- 1 Muffin maison aux pépites de chocolat
- 2 Chou à la vanille
- 3 Mirabelles au sirop

