

Au menu cette semaine - Déjeuner COLLEGE



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 03
Jun

Friand au fromage
Rillettes de sardines à
la tomate
Merguez
Semoule tandoori 
Semoule berbère
Courgettes aux herbes
Fruits de saison
Liégeois à la vanille
Yaourt aromatisé

MARDI | 04
Jun

Salade bar
Sauté de bœuf
aux carottes 
Filet de hoki 
pané citron
Pommes frites 
Carottes braisées 
Yaourt nature sucré
Pomme gourmande 
Fruits de saison
Dessert bar

JEUDI | 06
Jun

Hachis Parmentier
Brandade de morue
Salade verte 
Camembert
Fraidou
Gâteau citron
amande 
Fruits de saison
Yaourt aromatisé

VENDREDI | 07
Jun

Assiette de crudités
Macaroni à la
carbonara 
Gratin de la mer 
Yaourt aromatisé
Fromage blanc et
brisures de Spéculoos
Salade de fruits



Plat
végétarien



Produit
local



Poisson
frais



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Institution croix blanche



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner COLLEGE

LUNDI | 10
Jun

Concombre vinaigrette

Céleri rémoulade 

Jambon grillé
à l'ananas
Pavé du fromager
à l'emmental

Purée de brocolis
et pommes de terre

Fruits de saison

Yaourt aromatisé

Dessert bar

MARDI | 11
Jun

Tomate farcie

Filet de colin 

Coquillettes

Piperade

Vache qui rit

Petit moulé

Grillé aux pommes

Yaourt aromatisé

Fruits de saison

JEUDI | 13
Jun

Carottes râpées
et œuf dur

Tomate mimosa

Chili con carne 

Saumonette 

Riz créole

Beignet chocolat
noisette

Yaourt aromatisé

Fruits de saison

VENDREDI | 14
Jun

Emincé de
dinde au curry
Paupiette du pêcheur
sauce crème de persil

Semoule berbère

Chop suey
de légumes

Gouda

Fraidou

Fruits de saison

Yaourt aromatisé

Crème aux œufs à
la vanille 



Produit
local



Pêche
responsabl



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Institution croix blanche

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner COLLEGE



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 17
Jun

Pilon de poulet rôti

Omelette nature



Riz créole

Ratatouille

Saint-Paulin

Fraidou

Fromage blanc
à la mangue
Crème dessert
à la vanille

Fruits de saison

MARDI | 18
Jun

Carottes râpées



Salade verte

Saucisse Knack

Brandade de morue

Purée de pommes de
terre

Chou-fleur en gratin

Fruits de saison

Yaourt aromatisé

Gâteau aux abricots

JEUDI | 20
Jun

Saucisson à l'ail

Rillettes de sardines à
la tomate

Lasagne bolognaise

Lasagne au saumon

Salade verte

Fruits de saison

Smoothie banane &
fraise

Dessert bar



MENU À THÈME

VENDREDI | 21
Jun

Jus de pommes

Nugget filet poulet

Nuggets de poisson



Pommes frites

Haricots verts

Cone glace
vanille-chocolat
Fruits de saison



Plat
végétarien



Produit
local



Pêche
responsabl



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Institution croix blanche



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner COLLEGE



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 24
Jun

Tomate vinaigrette

Salade colombienne

Chipolatas aux herbes

Stick de
poisson pané



Pommes de
terre vapeur



Petits pois

Entremets à la vanille

Fruits de saison

Yaourt aromatisé

MARDI | 25
Jun

Pizza au fromage

Kefta d'agneau
sauce basquaise

Boulettes soja
tomate basilic



Semoule berbère

Piperade

Compote de pommes

Fruits de saison

Yaourt aromatisé



LE
RÉGAL
ESTIVAL
DU CHEF

JEUDI | 27
Jun

Duo de melon
et pastèque

Pamplemousse

Cheeseburger

Fish burger

Pommes frites

Salade verte

Dessert bar



Pêche
responsabl



Produit
local



Plat
végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Institution croix blanche



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine