



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner COLLEGE

LUNDI

02/06

Dès de pastèque
Salade pommes de terre

Paupiette de veau
Tarte fromage
Semoule BIO 
Ratatouille légumes

Yaourt nature sucre
Camembert
Yaourt aromatisé

Quatre quarts aux pommes
Corbeille de fruits

MARDI

03/06

Macédoine mayonnaise
Tomates aux olives

Risotto crémeux aux champignons
Rôti de bœuf sauce moutarde VBF 
Riz créole BIO 
Carottes braisées

Croute noire
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé

Liégeois vanille
Tarte aux pommes

JEUDI

05/06

Tzatziki concombre et radis
Salade verte aux dés de mimolette

Saucisse de Toulouse
Pennes sauce ricotta épinards
Pâtes coudes
Haricots verts à l'ail et au persil

Fromage fondu emmental
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé

Entremets au caramel
Eclair au chocolat

VENDREDI

06/06

Feuilleté au fromage
Carottes râpées épicées à la mexicaine BIO 

Parmentier de poisson
Omelette aux herbes
Purée de pommes de terre
Julienne de légumes au cumin

Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé
Fromage chanteneige

Melon jaune
Crème pâtissière fleur d'oranger

LÉGENDE



Agriculture
Biologique
Europe



Viande Bovine
Française (VBF)

