

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 11 Oct

Betteraves

Crème de poireaux curry et cerfeuil

Salade de penne vinaigrette

Tartare de tomates au basilic

Pilon de poulet sauce barbecue

Nuggets de poisson

Riz de grand-mère

Poêlée de légumes

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit

Compotée de pommes façon crumble

Entremets à la Vanille

Pain d'épices



MARDI | 12 Oct

Salade verte aux fines herbes

Chou blanc aux épices

Houmous de pois cassés à la menthe

Riz et moules au curry

Sauté de bœuf au paprika

Flan légumes boulghour oeufs origan

Carottes au cumin

Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé

Chantilly au munster sur croûton

Yaourt nature sucré

Moelleux aux pommes et spéculoos

Poires cannelle et badiane

Fruit

Panna cotta au fromage blanc aux pommes



JEUDI | 14 Oct

Oufs durs sauce cocktail

Pâté de foie

Potage lentille corail, potiron & pois cassés

Salade de pommes de terre au curry

Sauté de porc au gingembre

Filet de lieu à l'estragon

Blé Bio

Plat Bio

Ragoût de légumes

chou vert, navets, carottes, coriandre, Bouillon de légumes

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Brie

Oranges à la cannelle

Smoothie menthe citron

Cookie spéculoos orange

Corbeille de fruits



VENDREDI | 15 Oct

Dips de carottes sauce aneth

Céleri rémoulade aux pommes

Saucisson à l'ail fumé

Boulghour à la menthe
boulghour, menthe, maïs

Filet de colin sauce ciboulette

Mijoté de volaille aux raisins et cumin

Macaroni

Choux-fleurs persillés

Cotentin

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Compote de pommes

Ananas sirop épice

Cake au miel cannelle

Fruit



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Produits locaux



Pêche responsable



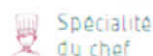
Verger EcoRespon



Nouveauté



Origine France



Spécialité du chef

Collège

elior

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