

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 03
Mai

Carrousel de crudités

Carotte, céleri, assaisonnement du soleil, concombre

Endives aux
pommes vinaigrette
Nems au poulet

Omelette forestière

Cordon bleu

Riz créole

Haricots beurre saveur du jardin

Cotentin

Petit moulé

Mimolette

Yaourt nature sucré

Flan au chocolat

Compote de pommes et
abricots

Barre bretonne

Fruit


MARDI 04
Mai

Dips de carottes sauce aneth

Chou blanc aux épices

Friand au fromage

Pilons de poulet à l'américaine

Filet de colin aux mangues 

Pommes frites

Céleri braisé

Edam

Bleu

Cotentin

Yaourt nature sucré

Bâtonnet de glace à la vanille

Flan chocolat

Compote de poires

Fruit


JEUDI 06
Mai

Œufs durs sauce cocktail

Rillettes à la sardine

Pizza au fromage

Penne tandoori

Poireaux, carottes, navets et haricots rouges
Coquille de poisson sauce
aurore 

Penne

Loubié bi zeit liban

Petit moulé ail et fines herbes

Petit moulé

Coulommiers

Yaourt nature sucré

Fruit

Barre bretonne

Entremets à la vanille

Smoothie ananas

VENDREDI 07
Mai

Betteraves et concombres

Céleri rémoulade

Macédoine à la mayonnaise

Sauté de bœuf aux olives

Poulet sauce curry

Navets saveur du jardin

Riz de grand-mère

Camembert

Brie

Fondu Président


Yaourt nature sucré

Gâteau au yaourt


Roulé au chocolat

Flan nappé au caramel

Fruit

 Pêche
responsable

 Végé
Végétarien

 Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



COLLEGE SAINT MICHEL

elior 

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