

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU

MARDI | 25 Mai

Accras de morue

Tomate Local mozzarella 

Carottes râpées 

Poulet à l'américaine
poulet bio 

Filet de merlan au basilic 

Semoule Bio
Plat BIO

Haricots verts bio

Chaurice au lait cru 

Montboissier

Gâteau madeleine 

Crème vanille

JEUDI | 27 Mai

Muffins aux courgettes

Houmous et mouillettes
Plat BIO

Céleri rémoulade
aux pommes Local 

Sauté de veau Marengo 

Quenelles nature sauce tomate

Riz Bio créole
Plat BIO

Piperade fraîche

Emmental

Saint-Nectaire 

Moelleux au caramel 

Pomme au four Local 

VENDREDI | 28 Mai

Mortadelle

Boulgour à l'oriental
boulgour, raisin, abricot, Vinaigrette au cumin, petit pois, pois chiches

Radis beurre Local 

Epaule de mouton rôtie et son jus 

Colin pané et quartier de citron

Torsade

Poireaux en béchamel 

Munster 

Vache qui rit bio

Battonnet glace chocolat

Salade de fruits Bio
Plat BIO



Produits locaux



Poisson frais



App. Origine Pr



Spécialité du chef



Origine France

Ce menu est cuisiné par
le chef **EDJEKOUANE Lilia**
et son équipe

Collège Yvon Morandat

Le Chef d'Etablissement,
Raphaël NICOLET

elior 

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