

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU

LUNDI | 07 Jun

Pâté en croûte
 Betteraves sauce crémeuse
Radis beurre Local
 Farfalle carbonara
 Filet de lieu au pistou
Farfalle
 Brocolis Bio
 Yaourt aromatisé
Yaourt brassé nature
 Comté lait cru
 Vache qui rit bio
Liégeois à la vanille
 Corbeille de fruits
 Beignet au chocolat et noisettes

MARDI | 08 Jun

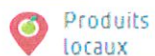
Crêpe aux champignons
Melon
 Penne du pêcheur
 Salade verte
 Sauté de porc au basilic
Riz méditerranéen
tomate, courgette, ail, riz, lentilles
Riz thaï
 Ratatouille
 Yaourt aromatisé
 Yaourt brassé nature
Gouda bio
 Camembert
 Pudding crème Anglaise
Pain 400g local, œuf, lait, crème anglaise
Kiwi Bio
Plat BIO
Corbeille de fruits
 Crème aux œufs à la vanille

JEUDI | 10 Jun

Saucisson sec et cornichon
Houmous de lentilles corail au cumin
 Carottes râpées
 Salade verte
Boeuf grand veneur
 Stick de poisson pané
 Blé Bio
Plat BIO
Aubergines braisées
 Yaourt aromatisé
 Yaourt brassé nature
 Saint-Paulin
Maroilles
 Batonnet glace chocolat
Salade de fruits
 Corbeille de fruits

VENDREDI | 11 Jun

Œufs durs mayonnaise
 Salade de riz
riz, haricot rouge, poivron
 Tomate persillée
Salade verte
Rôti de veau à l'estragon
 Crêpe au fromage
Pommes frites
 Carottes saveur du midi
 Yaourt aromatisé
Yaourt brassé nature
 Fraidou
 St moret bio
Cake au miel
 Crème au caramel
 Corbeille de fruits



Produits locaux



Pêche responsable



App. Origine Pr



Végé Végétarien



Spécialité du chef



Origine France



Origine France

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

Le Chef d'Établissement,
Raphaël NICOLET

Collège Yvon Morandat

elior

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