



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Collège

LUNDI 20/04

Rillettes de thon
Surimi Mayonnaise

Chipolatas grillées
Poisson meunière
Haricots verts à l'ail et au persil
Pommes de terre sautées



Corbeille de fruits

Salade d'ananas
Entremet Vanille

MARDI 21/04

Menu Végétarien

Carottes râpées vinaigrette
Pomelos



Risotto de coquillettes au jambon
Coquille
Gratin de chou-fleur



Yaourt nature

Entremets chocolat



MERCREDI 22/04

Menu

Du

Marché

JEUDI 23/04

Menu Plaisir

Céleri rémoulade
Radis croque-au-sel

Moussaka de bœuf
Riz Créole
Haricots beurre persillés

Brie

Tarte fine aux pommes

VENDREDI 24/04

Salade mêlée vinaigrette
Concombres au fromage blanc

Brandade de poisson
Tortillas de pomme de terre
Gratin de blettes
Panaché de salades

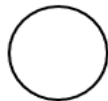
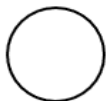


Corbeille de fruits

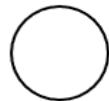
Liégeois chocolat
Compote pomme fruits rouges

Pasta party!

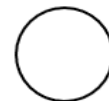
LÉGENDE



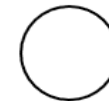
Filière Marine
Engagée



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien




LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Collège

LUNDI 27/04

Salade Iceberg au fromage type
Emmental
Salade céleri-carotte,

Crêpe emmental 
Merlu huile curcuma paprika
Riz créole
Jeunes carottes rôties au curcuma

Corbeille de fruits

Compote pommes-fraises
Cocktail de fruits au sirop

MARDI 28/04 Menu Végétariens

Accras de morue, sauce chien
Salade verte champignons frais



Tortis au fromage
Tortis
Ratatouille Maison



Emmental

Mousse au chocolat noir

Pasta party!

MERCREDI 29/04

JEUDI 30/04 Menu Plaisir

Salade carotte-chou / Mayonnaise

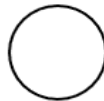
Burger 
Poêlée de juliennes de légumes
Frites

Carrés frais

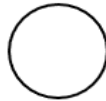
Compote de pommes

VENDREDI 01/05

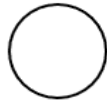
LÉGENDE



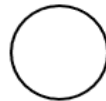
Recette du
chef



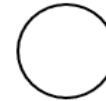
Filière Marine
Engagée



Plat
végétarien



Fun
Food



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)