















Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 23 Sep	 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 25 Sep	JEUDI 26 Sep	VENDREDI 27 Sep
Concombre et maïs Bio <i>Plat BIO</i> Œufs durs mayonnaise	Salade verte à la mimolette  Coquillettes sauce cocktail	Salade de surimi Courgettes vinaigrette	Pâté de foie Carottes et chou rouge râpés	Endives au bleu et aux noix Haricots verts en salade Bio
Emincé de bœuf aux oignons  Nuggets de volaille	Chili végétarien  <i>haricot rouge, aubergine Bio, sauce</i> Crumble de colin 	Croque-monsieur Escalope de dinde à la provençale 	Tarte aux poireaux  Macaroni carbonara <i>macaroni, emmental, Sauce carbonara</i>	Rôti de porc aux pruneaux  Beignet de poisson sauce tartare 
Semoule aux raisins Bio <i>Plat BIO</i> Chop suey de légumes <i>champignon, carotte, courgette, poivron</i>	Jardinière de légumes saveur du midi Riz Bio pilaf	Pommes frites Epinards béchamel	Macaroni Bio <i>Plat BIO</i> Salade verte	Chou-fleur persillés Gratin dauphinois 
Rondelé ail fines herbes	Bûchette mi-chèvre Fromage blanc Bio	Yaourt nature sucré Gouda Bio	Tomme blanche	Yaourt nature sucré
Liégeois vanille Corbeille de fruits 	Velouté aux fruits Orange à la cannelle	Corbeille de fruits  Cone glace vanille-fraise	Beignet chocolat noisette Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits  Compote pommes

 Label Rouge
  Verger EcoRespon
  Produit local
  Pêche responsable
  Spécialité du chef
  Bleu Blanc Coeur

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Collège Saint-Michel



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