

# Au menu cette semaine - Déjeuner


LUNDI | 02  
Dec

## Crêpe au fromage

Chou rouge sauce échalote

Rillettes de porc

## Jambon braisé

Saumonette sauce citron 


Macaroni

Poêlée de légumes verts


## Tomme blanche vieux porche local

Fromage fouetté  
au sel de Guérande

Yaourt nature sucré

Compote pommes et ananas 

## Donuts au cacao

Corbeille de fruits 

Flan vanille


MARDI | 03  
Dec

## Carottes râpées vinaigrette

Tartine normande

Torti façon piémontaise

## Chipolatas aux herbes

Blanquette de colin 


## Ratatouille


Riz pilaf

## Saint-Paulin


Fondu Président®

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

Gâteau citron amande 

Salade de fruits

Douceur de pommes  
bananes et ananas 



LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN


JEUDI | 05  
Dec

## Coleslaw

Potage de potiron

Roulé carottes

## Gnocchis sauce cheddar

Tartine napolitaine 

## Salade verte


Cordiale de légumes

## Petit moulé

Mimolette

Yaourt nature sucré

Crème brûlée au Carambar

Corbeille de fruits 

Moelleux aux poires


Fromage blanc et  
coulis de fruits rouges

VENDREDI | 06  
Dec

## Betterave vinaigrette

Salade de pommes  
de terre aux lardons

Saucisson à l'ail

Filet de saumon sauce basilic 

Sauté de dinde sauce mimolette

Frites

Poêlée de légumes champêtre

## Yaourt nature sucré

Brie

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits 

Gâteau de semoule au chocolat

Liégeois vanille

Compote pommes abricots



Pêche  
responsabl



Spécialité  
du chef



Verger  
EcoRespon



Plat  
végétarien



Poisson  
frais



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Ste Croix St Euverte Collège

elior 

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