



La Quinzaine du Développement durable

Semaine du 02 au 06 Octobre



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Charcuterie et condiments Taboulé Champignons à la grecque	DEFI O GASPI Radis beurre Houmous et toast		REPAS VÉGÉ Oeuf dur mayonnaise Salade verte fromagère Salade de brocolis	Friand au fromage Betteraves vinaigrette
	Boulettes d'agneau au jus Beignet de poisson sauce tartare	Filet de poulet au pesto de fanes de radis Filet de poisson sauce aux zestes de citron		Galette de lentilles BIO Paupiette de veau	Fricassé de poisson Porc à la moutarde
	Lentilles cuisinées Carottes sautées	Pommes grenailles aux herbes de provence Choux fleurs gratinés		Penne au beurre Jardinière de légumes	Purée de pommes de terre Tomates provençales
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages	Fromage - Laitage		Fromage - Laitage	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages
	Flan caramel Fruit de saison	Tarte chocolat Fruit de saison		Salade de fruits Crème dessert chocolat	Fromage blanc confiture Mousse aux fruits



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras
élaboré par nos diététiciennes



Certains produits sont
susceptibles de contenir des
allergènes. Merci de prendre
renseignements auprès
du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos
diététiciennes pour un apport
équivalent en protéines



COLLEGE LA SALLE

Semaine du 09 au 13 Octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte et croûtons Salade de riz et surimi Crêpe au fromage	Lentilles vinaigrette Chou rouge râpé Charcuterie et condiments		Salade de haricots verts Macédoine de légumes Oeuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail Salade de pâtes au thon Carottes râpées
	Sauté de dinde au curry Filet de poisson sauce vierge Blé pilaf Poêlée de légumes	Quiche au fromage Merguez grillée Semoule au beurre Légumes tajine		Rôti de porc sauce échalote Filet de lieu sauce au pesto Riz safrané Chou fleur gratiné	Poisson meunière et citron Pilons de poulet rôti Pommes rösties Epinards à la crème
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Crème dessert praliné Compote	Fruit de saison Ile flottante		Tropézienne Cocktail de fruits	Mousse au chocolat Fruit de saison



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines



COLLEGE LA SALLE

Semaine du 16 au 20 Octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade mexicaine Concombre à la crème Oeuf dur mayonnaise	Jambon beurre Betteraves vinaigrette Salade fromagère		Macédoine de légumes Crêpe champignons Salade de pois chiches	Pâté de campagne Céleri rémoulade Tapenade d’olives noires
	Nuggets végétariens	Bolognaise de boeuf		Wings de poulet sauce barbecue	Poisson à la bordelaise
	Filet de poisson sauce aneth	Filet de colin aux agrumes		Blanquette de poisson	Paupiette de veau sauce catalane
	Pommes de terre persillées Carottes vichy	Pâtes au beurre Brocolis gratinés		Semoule au beurre Poêlée de légumes	Riz créole Haricots verts à l’ail
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit de saison Flan caramel	Compote Gaufre au sucre		Crème dessert Fruit de saison	Banane Tarte aux fruits



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras
élaboré par nos diététiciennes



Certains produits sont
susceptibles de contenir des
allergènes. Merci de prendre
renseignements auprès
du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos
diététiciennes pour un apport
équivalent en protéines