

Au menu cette semaine - Déjeuner


COLLÈGE PRIVÉ
ST-JOSEPH

LUNDI | 01
Fev

Salade de penne vinaigrette

Chou rouge Bio vinaigrette
Plat Bio

Pilon de poulet rôti

Pavé de colin sauce curry 

Riz pilaf

Petits pois

Yaourt nature sucré

Coulommiers

Corbeille de fruits Bio

Plat Bio

Flan au chocolat



MARDI | 02
Fev

Houmous et mouillettes

Plat Bio

Potage poireaux
pommes de terre

Hachis Parmentier

Merlu sauce normande

Brocolis Bio

Plat Bio

Puree de pommes de terre

Brie

Rondelé aux poivres
de Madagascar

Crêpe au Nutella


LE JOUR DU 

JEUDI | 04
Fev

Endives aux pommes vinaigrette

Friand au fromage

Tarte aux trois fromages

Filet de lieu sauce citron 

Salade verte

Pommes sautées

Edam bio

Yaourt nature sucré

Arroz-doce

riz, lait, œuf, citron

Corbeille de fruits Bio

Plat Bio

VENDREDI | 05
Fev

Saucisson à l'ail fumé

Rillettes à la sardine

Moules gratinées

Stick de poisson pané

Macaroni

Haricots verts


Emmental français

Gouda

Compote de poires

Tarte au citron



 Pêche
responsabl

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

COLLEGE SAINT JOSEPH

elior 

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