

# Au menu cette semaine - Déjeuner

COLLÈGE PRIVÉ  
ST-JOSEPH

LE JOUR DU 


LUNDI | 01  
Mar

## Potage de légumes Bio

*Plat BIO*

Macédoine mayonnaise

## Jambon bruni savoyard

Pavé de colin sauce curry 

## Haricots verts flageolets

Lentilles Bio

*Plat BIO*

## Camembert Bio

*Plat BIO*

Yaourt nature sucré

## Compote de pommes

Ananas

MARDI | 02  
Mar


## Salade Rochelle

*céleri, ananas, Pomme golden, radis*

Farfalle au pistou

*farfalle, fromage, ail, basilic, tomate*

## Braisé de paleron au jus

Filet de lieu sauce citron 

## Carottes persillées

Pommes grenailles aux épices

## Emmental Bio

*Plat BIO*

Bleu

## Tarte normande

Fruit

JEUDI | 04  
Mar

## Salade composée 1/2 œuf

Pamplemousse

## Omelette nature

Paupiette de  
saumon sauce crème

Pâtes tortis au gratin

Endives braisées

## Edam

Yaourt Bio sucré

*Plat BIO*

## Stracciatella

Compote de pommes et  
abricots

VENDREDI | 05  
Mar

## Betteraves Bio

*Plat Bio*

Salade verte aux agrumes

## Filet de lieu à la crème de persil

Boudin noir


## Julienne de légumes

Puree de pommes de terre

## Fromage blanc Bio

Brie

Gaufre au sucre glace

 Pêche  
responsabl

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe



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

COLLEGE SAINT JOSEPH

elior 