

Au menu cette semaine - Déjeuner

COLLÈGE PRIVÉ
ST-JOSEPH

LUNDI | 08
Fev

Salade verte aux agrumes

Pâté de foie

Rôti de porc sauce moutarde

Omelette nature

Carottes Bio à la ciboulette
Plat Bio

Pommes campagnardes

Petit moulé

Bûchette mi- chèvre

Crème dessert vanille bio
Plat BIO

Compote de pommes et
bananes

MARDI | 09
Fev

Salade de lentilles bio terroir
plat bio

Pamplemousse en salade

Merguez

Penne de la mer

Courgettes Bio à la persillade
Plat Bio

Penne

Yaourt aromatisé

Camembert

Smoothie bananes & pommes

Mousse chocolat au lait

JEUDI | 11
Fev

**Iceberg à la vinaigrette
d'agrumes**

Salade de pommes de terre

**Pané de blé
fromage épinards**

Pavé de colin
à la provençale

Riz créole

Epinards à la béchamel

Tomme blanche

Petit moulé ail et fines herbes

Salade de fruits Bio
Plat BIO

Cake aux chocolats
blanc et noir

VENDREDI | 12
Fev

**Bouillon de volaille
aux vermicelles**

Tomate et maïs

Stick de poisson pané

Filet de lieu
à la crème de persil

**Haricots blancs
Bio à la tomate**

Haricots verts


Fromage blanc


Mimolette


Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

Compote de pommes et pêches



 Végétarien

 Pêche
responsabl

 Spécialité
du chef

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