

Au menu cette semaine - Déjeuner

COLLÈGE PRIVÉ
ST-JOSEPH


LE JOUR DU 

LUNDI | 09
Mai

Coleslaw

Friand au fromage

Emincé de dinde basquaise


Filet de lieu sauce tomate 

Ratatouille

Torti sauce tomate

Fromage frais nature sucré

Edam

Corbeille de fruits 


Compote pommes bananes

MARDI | 10
Mai

Salade mélangée
radis emmental

Houmous de lentilles
corail au cumin

**Pavé du fromager
à l'emmental**

Pavé de colin 

Riz de grand-mère

Courgettes saveur orientale

Tomme de pays Bio
Plat BIO

Yaourt nature sucré

Salade de fruits Bio
Plat BIO

Poé calédonien
tapioca, lait de coco, lait, mangue

JEUDI | 12
Mai

Salade club

feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

Soupe froide andalouse

poivrons, oignon, basilic, tomate, concombre, croutons

Paupiette de
saumon sauce crème

Haut de cuisse sauce USA

Gratin de légumes


julienne de légumes, emmental, Sauce béchamel

Pommes campagnardes

Brie Bio
Plat BIO

Petit moulé

Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

Gâteau au chocolat 

VENDREDI | 13
Mai

Taboulé

Concombre à la crème

Filet de colin meunière et citron


Epinards à la béchamel

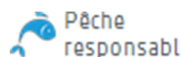
Boulgour pilaf Bio
boulgour bio

Yaourt bio vanille
Plat BIO

Coulommiers

Melon jaune

Riz au lait 



Pêche
responsable



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

apptable.elior.com

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

elior 

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

1. COLLEGE SAINT JOSEPH