




# Au menu cette semaine - Déjeuner






LUNDI | 01  
Jun

Salade verte Bio  
Salade brie raisins Bio  
Duo de melon et pastèque Bio  
Chipolatas grillées  
Œufs brouillés   
Courgettes locales à la méridionale   
Semoule Bio aux épices  
Saint-Nectaire   
Yaourt nature Bio   
Yaourt aromatisé Bio   
Yaourt vanille Bio  
Fruits de saison Bio  
Panna cotta coulis framboises  
Mousse chocolat au lait






MARDI | 02  
Jun

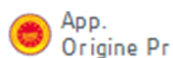
Salade verte Bio  
Taboulé Bio  
Salade de pommes de terre au curry  
Fajitas aux légumes  
Chili haricots rouges pois chiches  
Carotte à la ciboulette Bio  
Riz de grand-mère  
Camembert Bio  
Yaourt nature Bio   
Yaourt aromatisé Bio   
Yaourt vanille Bio  
Fruits de saison Bio  
Verrine d'orange grenadine  
Ananas Bio

JEUDI | 04  
Jun

Salade verte Bio  
Terrine de la mer sauce blanche   
Rosette  
Rôti de veau Bio   
Tarte au chèvre et à la tomate  
Ratatouille Bio  
Flageolet Bio  
Tomme de pays Bio   
Yaourt aromatisé Bio   
Yaourt nature Bio   
Yaourt vanille Bio  
Fruits de saison Bio  
Gaspacho de melon  
Salade de fruits Bio

VENDREDI | 05  
Jun

Salade verte Bio  
Radis beurre Bio  
Pastèque Bio  
Filet de merlan au basilic   
Spaghettis tomates courgettes et brebis   
Tomate Bio provençales  
Spaghetti Bio  
Cantal   
Yaourt nature Bio   
Yaourt aromatisé Bio   
Yaourt vanille Bio  
Fruits de saison Bio  
Mille-feuille aux fraises  
Clafoutis cerises



Téléchargez  
AppTable

apptable.elior.com



Découvrez notre blog



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre

Collège Raoul Dufy

