

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 11
Oct

Betteraves

Saucisson à l'ail

Haricots verts au maïs

Colin sauce colombo et coriandre 

Suprême de volaille tandoori


Semoule berbère

Courgettes à la provençale

Carré de l'Est

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits

Compote de pommes et abricots 

Entremets au caramel

Gaufre sauce chocolat



MARDI | 12
Oct

Salade des alpages

Quiche lorraine

Carottes râpées

Macaroni à la carbonara
épaule, macaroni, huile, crème, emmental, lardon,

Tomate farcie

Carottes au cumin


Macaroni à l'emmental

Camembert

Mousse chocolat au lait

Entremets à la vanille

Panna cotta au chocolat


Corbeille de fruits 

Cocktail de fruits


LE JOUR DU  Végé

JEUDI | 14
Oct

Salade de penne vinaigrette

Pissaladière 

Tomates et concombres miel et colombo

Nuggets de blé 

Boulettes de bœuf au curry

Blé pilaf


Brunoise de légumes

Brie

Salade orange

Flan vanille caramel


Fromage blanc aux fruits rouges

Gâteau au yaourt 

Mousse à la noix de coco

VENDREDI | 15
Oct

Rémoulade mystère

Salade pyrénéenne 
feuille de chêne, tomme des Pyrénées,

Œufs durs sauce cocktail

Filet de colin
sauce ciboulette 

Mijoté de volaille aux raisins et cumin


Pommes sautées

Poêlée de légumes
courgette, poivron, oignon, ail, ciboulette, huile

Gouda

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Corbeille de fruits 

Entremets au praliné

Mini-choux à la vanille et chocolat



Spécialité du chef



Verger EcoRespon



Végétarien



Indication Géo. Proté



Pêche responsable

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

COLLEGE NOTRE DAME DE GRACE



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