

Au menu cette semaine - Déjeuner




LUNDI | 20
Mar

**Salade haricots
rouges et légumes** 

Saucisson à l'ail

Crêpe au fromage

Escalope de volaille grillée

Stick de poisson pané 


Pommes frites

Salade verte

Gouda

Yaourt nature sucré

Duo de mousses
au chocolat

Corbeille de fruits 


Compote pommes abricots

MARDI | 21
Mar

Pâté de campagne

Salade de pommes
de terre au curry

Quiche lorraine

Boulettes au
veau sauce poivrade
Œufs durs gratinés
sauce Mornay 

Purée de pommes de terre

Petits pois carottes

Brie

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

Donuts

JEUDI | 23
Mar

Œufs durs mayonnaise

Carottes râpées

Tarte 3 fromages

Saucisse de Francfort

Pavé du fromager
à l'emmental


Farfalle

Ratatouille

Yaourt nature sucré

Coulommiers

Tarte belge au sucre

Corbeille de fruits 


Stracciatella au Daim


VENDREDI | 24
Mar

Friand au fromage

Rillettes de porc

Taboulé

Paëlla poulet 

Paëlla aux poissons 

Saint-Paulin


Yaourt nature sucré


Corbeille de fruits 

Entremets à la pistache


Flan vanille caramel



 Spécialité
du chef

 Pêche
responsable

 Verger
EcoRespon

 Végétarien

 Poisson
frais

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

COLLEGE NOTRE DAME DE GRACE

elior 

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