

Au menu cette semaine - Déjeuner collège


LE JOUR DU

LUNDI | 25
Avr

Betterave aux pommes

Macédoine mayonnaise

Cordon bleu

Paupiette de poisson
blanc 

Purée de pommes de terre

Brocolis


Yaourt nature sucré

Fraidou

Yaourt aromatisé

Compote pommes bananes

Roulé au chocolat


Corbeille de fruits 

MARDI | 26
Avr


Assiette de salami

Croquant de salade

Pilon de poulet
sauce barbecue

Chili végétarien 


Riz Bio pilaf

Carottes locales
persillées 

Edam Bio


Yaourt aromatisé


Flan d'antan


Corbeille de fruits 

JEUDI | 28
Avr

Taboulé


Carottes râpées
vinaigrette 

Sauté de porc à l'ananas 


Pavé de colin
à la crème de persil 

Penne

Julienne de légumes

Gâteau au yaourt 

Yaourt aromatisé


Corbeille de fruits 

VENDREDI | 29
Avr

Friand au fromage


Concombre au maïs

Kefta s d'agneau aux épices

Filet de hoki au basilic 

Semoule Bio

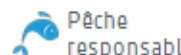
Piperade

Crumble aux pommes 

Mousse chocolat au lait

Yaourt brassé aux fruits Bio

Fruits



Pêche
responsabl



Verger
EcoRespon



Végé
Végétarien



Produits
locaux



Origine
France



Spécialité
du chef

INSTITUTION CROIX BLANCHE

Ce menu est cuisiné par
le chef PHILIPPE LEROY
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli *App' Table*

apptable.elior.com



elior 

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

Au menu cette semaine - Déjeuner collège

LUNDI | 02
Mai

Salade de pommes
de terre au cervelas

Lentilles vinaigrette terroir

Galopin de veau
sauce basquaise

Boulgour pilaf Bio

Courgettes au basilic

Montboissier

Yaourt nature sucré

Tartelette au chocolat

Corbeille de fruits



MARDI | 03
Mai

Tarte 3 fromages

Salade douceur

Filet de colin meunière



Haricots verts

Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé

Liégeois à la vanille

Tarte aux pommes

Corbeille de fruits



LE JOUR DU

JEUDI | 05
Mai

Coleslaw

Salade verte et tomate

Omelette nature Bio

Potatoes

Epinards à la crème

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

Gâteau marbré



Corbeille de fruits



VENDREDI | 06
Mai

Pâté en croûte

Chou-fleur vinaigrette

Tomate farcie

Macaroni

Pêle-mêle provençal

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Cocktail de fruits

Corbeille de fruits



Verger
EcoRespon



Pêche
responsabl



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef PHILIPPE LEROY
et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli *App' Table*

apptable.elior.com

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

INSTITUTION CROIX BLANCHE

elior

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