

# Au menu cette semaine - Déjeuner

## LE JOUR DU VÉGÉ

LUNDI | 15  
Mar

### Macédoine à la mayonnaise

Pâté de foie  
Choux au raisin

Blanc de poireaux mimosa

### Omelette au jambon

Saumonnette sauce poivre vert

Farfalle saveur du midi

Courgettes saveur du jardin

### Assortiment de fromages

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

### Fromage blanc sucré

Entremets à la vanille

Compote de pommes et abricots

Gâteau au chocolat

MARDI | 16  
Mar

### Semoule à l'andalouse (Sarran)

Salade de pommes de terre aux légumes  
Betteraves sauce crémeuse

Croquant de salade

*Baliva, ananas, tomate, pêche, Vinaigrette*

### Saucisse Knack

Pavé de colin

### Choucroute légume

Pommes vapeur

### Assortiment de fromages

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

### Fruit

Cake à l'orange

Pêche au sirop

Fromage blanc au sirop de cassis

JEUDI | 18  
Mar

### Iceberg à la vinaigrette d'agrumes

Céleri rémoulade  
Tortil tricolores à la méditerranéenne

Choux-fleurs sauce gribiche

### Cocotte de noix

de joue bœuf aux poivrons  
Croquettes de poisson à l'ail

Carottes saveur du jardin

Pommes frites

### Assortiment de fromages

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

### Pudding

Cocktail de fruits

Ile flottante

Fruit

VENDREDI | 19  
Mar

### Salade de carotte, betterave et kiwi

Carrusel de crudités  
*Carotte, céleri, assaisonnement du soleil*  
Haricots verts au maïs

Pizza au fromage

### Filet lieu sauce aurore

Poulet yassa

Riz de camargue

Petits pois à la française

### Assortiment de fromages

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

### Mousse aux spéculoos

Entremets caramel

Compote de pommes et bananes

Fruit

## Ecole et collège de la salle

Pâche responsable

Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef Alain BOUTELLER  
et son équipe

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