

COLLEGE ST LOUIS

Semaine 22 : du 31 Mai au 4 Juin 2021

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Salade coleslaw Salade mêlée Salade de p. de terre au curry Saucisson à l'ail	Concombre ciboulette Salade antillaise Haricots verts aux oignons rouges Crêpe au fromage		Melon Semoule fantaisie Salade italienne Wrap crudités	Tomate basilic Salade de blé aux petits légumes Salade fromagère Œuf dur mayonnaise
Plats	Sauté de porc au basilic Colin pané citron	Boulette d'agneau Couscous de légumes		Filet de colin sauce crustacés Rougail saucisse	Parmentier de lentilles corail à la provençale ^A Estouffade de bœuf
Légumes & co	Poêlée de légumes Penne rigate sauce tomate	Légumes couscous ^A Semoule couscous		Haricots beurre Riz pilaf	Carottes braisées Purée de céleri
Dessert & co	Carré fromager Brie Yaourt ou fromage frais	Fondu président Mimolette Yaourt ou fromage frais		Fraidou Bûchette mi chèvre Yaourt ou fromage frais	Tomme grise Vache qui rit Yaourt ou fromage frais
	Fruit de saison Fruits à la croque Flan nappé caramel	Pomme Salade de fruits Bircher muesli		Fruit de saison Smoothie pomme fruits rouges Crème dessert vanille	Nectarine (sous réserve) Banane sauce chocolat Entremets pistache
	Chouquette	Tarte au chocolat		Moelleux aux abricots	Crumble pomme fruits rouges

Composition des plats :

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade mêlée: salade, maïs, croustons / Salade antillaise: riz, ananas, poivron / Salade comtesse: salade, tomate, emmental, maïs / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade italienne: pâtes, tomate, olive, oignon

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU P.U.S. PRÈS DES TERRITOIRES

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !