

COLLEGE ST LOUIS

Semaine 23 : du 7 au 11 Juin 2021

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Betteraves ciboulette Gaspacho Salade de pâtes tricolores Pâté de foie	Melon Tomate basilic Salade western Rillettes de poisson		Salade de riz indienne Haricots verts aux échalotes Chou-fleur à la grecque Feuilleté au fromage	Concombre ciboulette Carottes râpées vinaigrette Salade arlequin Duo de saucissons
Plats	Paëlla de poisson Sauté de dinde à la crème	Cordon bleu Colombo de porc	A	Pâtes bolognaise de lentilles A Rôti de porc sauce charcutière	Sauté de bœuf aux poivrons Filet de colin sauce crevette
Légumes & co	Carottes et navets ***	Printanière de légumes Coquillettes		Brunoise de légumes ***	Courgettes colorées Semoule
Dessert & co	Gouda Fraidou Yaourt ou fromage frais	Carré fromager Camembert Yaourt ou fromage frais		Tomme blanche Brie Yaourt ou fromage frais	Fromage frais au sel de Guérande Saint Paulin Yaourt ou fromage frais
	Pomme Fruits à la croque Liégeois chocolat	Fruit de saison Compote pomme cassis Fromage blanc au miel		Pêche Salade de fruits Flan nappé caramel	Fruit de saison Lassi à la framboise Crème dessert chocolat
	Cookies	Banana bread		Œuf au lait	Flan pâtissier coco

Composition des plats :

Salade de pâtes tricolores : pâtes tricolores, poivron / Salade western: haricots rouges, maïs, poivrons / Salade arlequin : p. de terre maïs, poivrons / Salade de riz indienne : riz, poivron, cœurs de palmiers, raisin, curry / Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !