

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Sodexo Collège Printemps-Ete 2024 du 06/05 AU 30/06/24

Lundi 03/06/2024	Mardi 04/06/2024	Jeudi 06/06/2024	Vendredi 07/06/2024
E N T R É E S			
BETTERAVES ET MAIS	Tartine au thon et à la ciboulette	Saucisson panaché	Crêpes à l'emmental
S A L A D E S			
Carottes râpées au citron	Maïs en salade	Concombre rondelles	Céleri à la provençale (tomate mayonnaise, ail, basilic)
Tomates	Salade à la grecque (tomate, concombre, fromage de brebis, olive)	Salade coleslaw	Cubes de betteraves
P L A T S			
Aiguillette de poulet rôtie au curry et coco	Omelette à l'emmental	Boudin blanc et confit de pommes	Blanquette colin d'Alaska PMD
Boeuf bourguignon	Sauté de porc sauce charcutière	Nuggets de poulet	Boulettes de soja tomate sauce samouraï
G A R N I T U R E S			
Courgettes persillées	Pâtes coude	Haricots plats à l'ail	Duo carotte
Riz créole	Petits pois à l'étuvé	Purée de pomme de terre	Semoule
P R O D U I T S L A I T I E R S			
Assortiment de yaourts	Assortiment de yaourts	Assortiment de yaourts	Assortiment de yaourts
Fromage frais demi sel	Fromage frais Cantafrais	Fromage fondu Croc'lait	Fromage Petit moule
Saint paulin	Tomme grise	Montcadi croute noire	Mimolette
D E S S E R T S			
Fromage blanc aux myrtilles	Barre bretonne et crème anglaise	Compote tous fruits allégée en sucres	Banane au caramel
Gaufre liégeoise	Compote pommes allégée en sucres	Dessert lacté coco à boire	Batonnet de crème glacée vanille enrobé cacao noisette
Salade de fruits frais	Crème caramel	Roulé à la myrtille	Smoothie à la pêche

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



LE PLAISIR DE BIEN MANGER