



Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 16
Mai


Œufs durs mayonnaise

Carottes râpées vinaigrette 

Blanquette de volaille

Blanquette de colin sauce safran 


Gratin dauphinois

Haricots verts flageolets 

Fromage frais nature sucré


Tomme blanche

Corbeille de fruits


Flan chocolat 

MARDI | 17
Mai

Pâté de campagne

Courgettes râpées vinaigrette terroir 

Boulettes de bœuf sauce tomate


Saucisse de Toulouse au four 

Coudes

Salsifis en persillade

Coulommiers

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

MERCREDI | 18
Mai

Tomate vinaigrette

Salade de pommes de terre


Tarte oignon & jambon


Tarte aux légumes

Salade verte

Piperade

Assortiment de fromages et laitages

Gâteau aux cerises 

Corbeille de fruits 

JEUDI | 19
Mai

Taboulé méridional

Pastèque

Echine de porc

Hot-dog


Jeunes carottes

Pommes frites

Fraidou


Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 


Brownie 

VENDREDI | 20
Mai

Salade verte

Saucisson à l'ail fumé 

Nuggets de poisson sauce tartare

Paupiette de veau sauce chasseur 

Petits pois

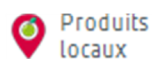
Riz créole

Yaourt nature sucré

Brie

Smoothie fruits rouges

Corbeille de fruits 



Produits locaux



Pêche responsable



Spécialité du chef



Verger EcoRespon



Origine France



Origine France

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

COLLEGE LA PROVIDENCE

elior 

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