

COLLEGE SAINT PIERRE

Semaine du 12 au 16 Novembre 2018

Si la première neige ne prend pas, de l'hiver elle ne prendra

Le choix indiqué en **GRAS** est le "menu conseil" conforme à la réglementation nutritionnelle en vigueur

lundi 12

*Saint
Christian*

Céleri rémoulade

Carottes au citron
Salade de pâtes niçoise
Salade mêlée
Asperges à la sauce verte
Saucisson sec et ses condiments

Escalope viennoise à la sauce napolitaine
Haricots verts à l'ail / Boulgour / Côtes de blettes
Choix de laitages naturels et de fromages

Yaourt au citron

Abricots au sirop
Corbeille de fruits
Crème à la pistache
Gélifié à la vanille

Gâteau au chocolat et sa crème anglaise

mardi 13

*Saint
Brice*

Quiche lorraine

Chou rouge aux pommes
Salade verte composée
Betteraves crues râpées
Taboulé à la menthe
Pâté en croûte

Côte de porc à la moutarde à l'ancienne
Coquillettes / Poêlée espagnole / Cœurs de céleri
Choix de laitages naturels et de fromages

Corbeille de fruits

Poire au caramel
Liégeois à la vanille
Crème au chocolat
Gaufre au sucre
Petit suisse nature

jeudi 15

*Saint
Albert*

Endives à l'emmental

Pomelo
Macédoine de légumes à la mayonnaise
Concombres bulgare
Chorizo
Rillettes de poisson à l'aneth

Bœuf aux carottes

Pommes vapeur / Chou à la choucroute / Brunoise de légumes

Choix de laitages naturels et de fromages

Verrine de potimarron au carambar

Ananas au sirop
Corbeille de fruits
Nappé au caramel
Yaourt au sucre
Flan pâtissier

vendredi 16

*Sainte
Marguerite*

Salade de pommes de terre aux lardons

Salade de mâche
Œuf mimosa
Céleri à la vinaigrette
Salade coleslaw
Paëlla

Poivrons à l'ail

Choix de laitages naturels et de fromages

Gâteau à la vanille

Corbeille de fruits
Mousse au chocolat
Yaourt aromatisé
Bigarreaux au sirop
Entremets au citron

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de votre gérant.