

COLLEGE SAINTE-MARIE / SAINT-MICHEL

Semaine du 18 au 22 décembre 2017



CHRONIQUE CULINAIRE : RILLETTES DE MERLU AUX BAIES DE ROSES ET GELÉE DE MANGUE

		<i>Les Entrées</i>	<i>Le plat et l'accompagnement</i>	<i>Les Fromages</i>	<i>Les desserts</i>
LUNDI St Gatien	18	AVOCAT AU SURIMI ARTICHAUT VINAIGRETTE SALADE DE MAÏS AU THON	MERGUEZ GRILLÉE CUISSÉ DE POULET SEMOULE SALSIFIS À LA TOMATE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ABRICOTS AU SIROP FLAN AU CHOCOLAT SALADE D'ANANAS FRAIS
MARDI St Urbain	19	CHOU* BLANC VINAIGRETTE SALADE DE RIZ RILLETTES DE POISSON	ESCALOPE DE PORC FILET DE POISSON MEUNIÈRE PÂTES FLAN DE POTIRON*	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	FAR AUX PRUNEAUX BANANE AU MIEL FRUIT DE SAISON*
JEUDI Hiver	21	BETTERAVES ROUGES SALADE ANDALOUSE SALADE VERTE	CUISSÉ DE CANARD OMELETTE AU FROMAGE ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE* HARICOTS VERTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	CHAUSSON AUX POMMES* FROMAGE BLANC AU CASSIS FRUIT DE SAISON*
VENDREDI Ste Françoise-Xavière	22	SOUPE DE LÉGUMES LENTILLES AUX LARDONS ENDIVE* AU COMTÉ	CROUSTILLANT DE POISSON BLANQUETTE DE VEAU RIZ CRÉOLE CAROTTES* PERSILLÉES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	RAISIN COMPOTE DE FRUITS ROUGES ÎLE FLOTTANTE



Les intitulés en couleur correspondent au menu "conseillé"



Les produits de saison sont signalés par un astérisque*

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant contenir des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de contacter le gérant.

Menus sous réserve d'approvisionnement