

COLLEGE SAINTE-MARIE / SAINT-MICHEL

Semaine du 8 au 12 janvier 2018



CHRONIQUE CULINAIRE : SAUTÉ DE PORC À LA VANILLE ET AU GINGEMBRE

| | | <i>Les Entrées</i> | <i>Le plat et l'accompagnement</i> | <i>Les Fromages</i> | <i>Les desserts</i> |
|---------------------------------|----|---|--|--|---|
| LUNDI St Lucien | 8 | CÉLERI* RÉMOULADE SALADE DE CŒURS DE PALMIERS SALADE COMTOISE | LASAGNES À LA BOLOGNAISE BROCHETTE DE VOLAILLE PÂTES CAROTTES* PERSILLÉES | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES | POMME* AU FOUR CRÈME AU CARAMEL FRUIT DE SAISON* |
| MARDI St Alix | 9 | SALADE D'ENDIVES* À L'ORANGE* SALADE TAHITIENNE (carottes*, concombre, tomate, lait de coco) TERRINE DE POISSON | ÉMINCÉ DE PORC À LA FORESTIÈRE FILET DE MERLU MEUNIÈRE POMMES VAPEUR* CHOUX FLEURS* | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES | FROMAGE BLANC AUX FRAMBOISES FRUIT AU SIROP FRUIT DE SAISON* |
| JEUDI St Guillaume | 11 | SALADE VERTE PIZZA SALADE DE HARICOTS VERTS | ESTOUFFADE DE BŒUF OMELETTE AU FROMAGE SEMOULE GRATIN DE SALSIFIS | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES | GALETTE DES ROIS LIÉGEOIS AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON* |
| VENDREDI St Paulin | 12 | POIREAUX* EN VINAIGRETTE SALADE DE LENTILLES SALADE DE PAMPLEMOUSSE* (crevettes, avocat, cœurs de palmiers) | CROUSTILLANT DE POISSON RÔTI DE VEAU COUDES RAYÉS ÉPINARDS* HACHÉS | ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES | FRUIT DE SAISON* ABRICOTS AU SIROP CRÈME AU CAFÉ |

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