

Au menu cette semaine - Déjeuner

ECOLE
SACRE
COEUR



LUNDI | 15
Nov

Chicon à la boule de Lille
endive, mimosa, vinaigrette

Coleslaw Bio
carotte et chou blanc Bio

Braisé de paleron



Haricots verts

Lentilles

Fraidou

Tomme noire

Compote pommes abricots

Compote de poires

MARDI | 16
Nov

Velouté de légumes

Galopin de veau grillé

Penne à la sauce tomate

Jardinière de légumes

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Pomme bicolore Bio
Pomme Bio

JEUDI | 18
Nov

Accras de morue

Jambon grillé à l'ananas

Carottes infusion colombo

**Purée de patates
douces et pommes de terre**



Emmental

Vache qui rit

Banane ananas Bio coco
Pomme Bio

VENDREDI | 19
Nov

Salade des Antilles
feuille de chêne, croûtons, vinaigrette ananas pamplemousse

Chou rouge sauce mangue (Sarran)

Colin sauce coco



Poêlée de Guyane
saïen, carotte, chamoignon

Riz pilaf

Fromy

Camembert

Gâteau ananas amande



Origine
France



Nouveauté



Pêche
responsabl



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef SONIA SAULI
et son équipe

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

05 ECOLE SACRE COEUR

elior