



COLLEGE SAINT EXUPERY




un menu équilibré comprend:

- 1 féculent
- 1 portion de légumes et/ou de fruit
- 1 portion de protéines (viande, poisson, œuf)
- 1 laitage



MENU du 24 mars au 28 mars 2025

Toutes les entrées et la plupart des desserts sont préparées « maison »

	LUNDI 24/03 Menu à choix végétarien	Concombres (HVE) Bulgares /Radis beurre /Velouté de Courgettes au Boursin Emincé de Volailles /Pané du Fromager Pâtes (Bio) /Patates douces Fromage Pommes (Meuse) /Pastèque /Kiwis (Bio)
	MARDI 25/03	Riz Niçois /Verrine Avocat Surimi /Asperges Vinaigrette Palette à la diable /Palette à la provençale /Paupiettes de Veau Duo de Haricots Verts et Beurre /Flageolets à la crème Fromage Liégeois vanille, chocolat, café (lait HVE Meuse)
	JEUDI 27/03	Céleri rémoulade /Salade Verte au fromage /Pomelos Sauté de Bœuf (Lorrain) /Cuisse de Canette aux champignons Frites (PDT Meuse) /Chou-fleur persillé Fromage Glaces Barres « Mars »
	VENDREDI 28/03	Endives aux Noix /Œufs Mimosas (Œufs de Meuse) /Terrine de Campagne Poissons Panés /Aile de Raie Riz Pilaf /Brocolis à l'ail Fromage Compote de Pommes (Bio) /Cocktail de fruits au sirop

La Principale

C. BERNARDIN

La Gestionnaire

V. OSLAJ

Les menus sont donnés à titre indicatif; ils peuvent être modifiés pour tout problème technique ou lié aux livraisons