



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 13 au 17 octobre 2025

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

	LUNDI 13/10	Carotte râpées (Bio)/Pomelos/Salade composé Steak haché frais/Epinard à l'emmental/Poisson meunière/Pâtes (Bio) St Paulin/Bûche de chèvre Pomme (local)/Poire en sirop
	MARDI 14/10	Concombre (Bio) de la mer/Asperge à la mayonnaise/Taboulé Gigot de lapin (local) sauce chasseur/Croustillant au fromage(végétarien)/Crumble de choux de fleur/Haricot vert (Bio) Emmental/Babybel Bananes/Ananas en sirop
	JEUDI 16/10 Menu à choix végétarien	Macédoine (Bio) œuf (local)/Pêche au thon Choucroute/Choucroute de la mer St Nectaire Coupe liégeois
	VENDREDI 17/10	Salade d'avocat et crevette/Tomate vinaigrette/Filet maquereau Vin blanc Raviolis/Cordon bleu/Poêlée Lyonnaise (Bio)/Cervelas obernois Kiri/Tartare Compote/Fruits au sirop

La Principale



C. BERNARDIN

La Secrétaire Générale

F. CHAMP

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