



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 au 28 novembre 2025

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

	LUNDI 24/11	Feuille de chêne/ Potage fait maison/ Œufs cocotte (maison) Hachis parmentier (maison)/ Filet de poisson au cheddar accompagné de pomme de terre campagnarde Munster (AOP)/ Babybel/ Yaourt (bio) à la banane Fromage blanc/ Entremet à la pistache
Rappel: 5 fruits et légumes par jour 	MARDI 25/11	Pâté en croûte/ Jambon sec/ Jambon de dinde/ Terrine de campagne Tortellini au saumon/ Cordon bleu accompagné de Torti aux légumes St Môret (bio)/ Fromage Rouy Entremet au chocolat/ Compote de pomme (bio)
1 à 2 fois  par jour	JEUDI 27/11 Menu à choix végétarien	Carottes râpées (bio)/ Salade piémontaise Blanquette de veau (maison)/ Blé/ Omelette fromage (végétarien)/ Poêlée Lyonnaise Tartare/ Brie Clémentine/ Salade de fruit (bio)
	VENDREDI 28/11	Salade de riz (maison)/ Tomate vinaigrette Palette provençale/ Joue de porc/ Paupiette de volaille/ Epinard (bio)/ Haricots vert (bio)/ Pâtes aux légumes (bio) Vache qui rit (bio)/ Yaourt vanille (bio) Compote de poire/ Compote de pêche/ Crème dessert praliné

La Principale

C. BERNARDIN

La Secrétaire générale

F. CHAMP

Les menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés en cas de problème technique ou de difficulté liée aux livraisons.