



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 19 au 23 janvier 2026

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

	LUNDI 19/01	Crevette à la mayonnaise/ Salade Parisienne/ Cornet de macédoine Lasagne de Bœuf (maison)/ Pavé de fromage (végétarien)/ Pâtes Yaourt grecque/ Kiri Banane au chocolat (bio)/ Flan à la pistache/ Poire de Meuse
Rappel: 5 fruits et légumes par jour 	MARDI 20/01	Filet de maquereau/ Tomate (bio) mimosa/ Salade verte Sauté de poulet à la provençale (local)/ Rösti de légumes/ Chipolata (local)/ Lentilles (bio) Bûche de chèvre/ Carré Frais Kaki/ Compote de poire/ Liégeois au café
	JEUDI 22/01 Menu à choix végétarien	Concombre (bio) à la vinaigrette/ Salade crétoise Couscous (maison) Yaourt aux fruits (bio) Flan à la vanille/ Crème dessert au chocolat
	VENDREDI 23/01	Riz niçois/ Carotte râpée/ Potage Gigolette de lapin (local)/ Petit pois (bio)/ Filet meunière/ Haricots blanc à la tomate Camembert (bio)/ Saint Paulin Tartelette au chocolat/ Fruits (bio)

La Principale

C. BERNARDIN
Le Principal

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.