



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 09 au 13 février 2026

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

	LUNDI 09/02	Concombre à la vinaigrette (bio)/ Carottes râpées (bio) Rôti de veau farci/ Pomme campagnarde/ Rösti/ Pilon de poulet Tex Mex/ Poêlée de légumes (bio) St Albray/ Tomme grise Ananas au sirop/ Liégeois au café
Rappel: 5 fruits et légumes par jour 	MARDI 10/02	Tomate (bio) au thon/ Salade de piémontaise (local) Filet de poisson meunière/ Epinard (bio)/ Palette provençale/ Blé Camembert (bio)/ Maroilles Compote de pomme (bio)/ Entremet chocolat (bio)
	JEUDI 12/02 Nouvelle An chinois	Nems aux légumes/ Samoussa de bœuf/ Beignet de crevette Emincé de porc sauce dragon/ Nouille chinoise/ Sauté de canard sauce Shanghai/ Riz cantonnais Fromage ail et fines herbes Litchi au sirop/ Beignet ananas/ Beignet pomme/ Flan noix de coco
	VENDREDI 13/02 Menu à choix végétarien	Crudités/ Œufs mayonnaise Lamelle de kebab/ Escalope viennoise/ Boule d'agneau au curry/ Pâtes/ Poêlée de légumes/ Pané au fromage (végétarien) Yaourt aux fruits Sundae/ Barre glacée/ Coupe de glace

La Principale

La Secrétaire générale

C. BERNARDIN

F. CHAMP

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