



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 16 au 20 mars 2026

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

	LUNDI 16/03	Céleri rémoulade/ Crevette mayonnaise/ Salade Nantaise Lasagne de bœuf (maison)/ Merguez/ Papillon (bio) Yaourt à la vanille (bio)/ Munster (AOP) Banane/ Compote de pomme-framboise/ Panna Cotta au chocolat (maison)
	MARDI 17/03	Salade grecque/ Concombre de la mer Emincé de poulet (local) à la Basquaise/ Riz (bio)/ Poisson du jour/ Epinard (bio) Yaourt aux fruits (bio)/ St Nectaire Fruit rouge chantilly/ Flan vanille
	JEUDI 19/03 Menu à choix végétarien	Charcuterie Lorraine Steack haché frais/ Frites (maison)/ Œufs au plat (végétarien) Babybel/ Carré de l'Est Tartelette au citron meringuée/ Mousse chocolat
	VENDREDI 20/03	Carottes râpées/ Pomelos/ Tomate mozzarella Grillade de porc marinée/ Poêlée d'haricot blanc tomate/ Rôti de veau farci/ Poêlée de carotte (bio) Chaumes/ Coulommiers Danette liégeoise vanille et chocolat

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.