



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 30 mars au 03 avril 2026

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

	LUNDI 30/03	Radis au beurre/ Concombre bulgare/ Salade de maïs Moules/Blé à la tomate/Boule de bœuf (bio)/Poêlée de légumes (bio) Fromage Entremet citron/ Liégeois au café/ fruits (bio)
	MARDI 31/03	Salade Strasbourgeoise/Céleri rémoulade/Mâche Joue de porc/Coquille (bio)/Poisson meunière/Poêlée de carotte (bio) Fromage Fromage blanc/Compote (bio)/Liégeois aux fruits
	JEUDI 02/04 Menu à choix végétarien	Carottes râpée (bio)/Macédoine (bio) Carbonade (local) flamande/Trio de choux gratiné (bio)/Croq au fromage/Lentilles (bio) Fromage Entremet choco-noisette/Clafoutis (maison)
	VENDREDI 03/04	Tomate (bio) à la feta/Salade de riz (bio) Emincé de porc (local) curry et coco/Poêlée haricot et tomate/Steak haché (local)/Pomme de terre (local) Fromage Beignet à la framboise/Beignet à la pomme

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.