




















# Collège La Salle L'Aigle-Grenoble

Déjeuners du  
lundi 25 mars 2019 au vendredi 29 mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade piémontaise 	Tomate et maïs	Salade composée	Salade de concombre à l'italienne	Carottes rapées 
	Houmous de haricots rouges à la féta 	Pois chiche à la marocaine		Pizza fromage	Salade sombrero
	Radis beurre 	Rillettes de sardines 		Mortadelle	Chou fleur vinaigrette 
	Salade verte 	Salade verte 		Salade verte 	Salade verte 
Plats	Escalope viennoise	Emincé de porc au caramel 	Epaule d'agneau rôtie	Boulette de viande à la sicilienne 	Pavé de colin ciboulette
Garnitures	Haricots vert sautés à l'ail	Semoule	Flageolets	Tagliatelles	Riz créole
	Blé aux petits légumes	Carottes à la crème 	Tomate provençale	Caponata d'aubergines	Epinards béchamel
Produits laitiers	Saint Marcellin	Petits suisses	Plateau de fromages	Bleu	Saint Nectaire
	Picon	Tome grise		Cantafrais	Saint morêt
Desserts	Ananas frais	Smoothie banane et marron 	Pêche pâtissière	Tiramisu 	Salade de fruits 
	Flan vanille	Compote de pêche		Cappucci'pomme 	Crème à la framboise 
	Clémentine	Kiwi		Orange	Pomme fuji
	Crêpe chocolat	Salade acapulco			Far breton 



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

Un plat de substitution est proposé chaque jour aux élèves qui mangent sans viande/sans porc

sous réserve de modifications