
















Collège La Salle L'Aigle-Grenoble

Déjeuners du
lundi 16 septembre 2019 au vendredi 20 septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	Coleslaw	Salade de perles au saumon	Radis beurre 	Chou blanc aux lardons 	Betterave rouge 
	Melon	Pomelos		Cœurs d'artichauts barigoule	Salade composée
	Chou fleur sauce tartare 	Celeri pomme et curry		Tomate feta 	Rillettes de porc
	Salade verte 	Salade verte 		Salade verte 	Salade verte 
Plats	Ailerons de poulet marinés	Escalope de porc jus à la sauge 	Mariné de dinde 	Daube de bœuf 	Filet de hoki crème ciboulette
Garnitures	Pommes steakhouse	Epinards béchamel	Boullgour	Polenta	Macaronis
	Courgettes à la provençale 	Blé aux champignons	Tomates provençale 	Gratin de poireau	Chou romanesco
Produits laitiers	Tomme grise	Petit suisse	Plateau de fromages	Gouda	Yaourt nature
	Mini cabrette	Coulommiers		Chanteneige	Cantal
Desserts	Compote pomme fraise	Pastèque	Banane rôtie	Ananas au sirop	Salade de fruits
	Crêpe garnie	Flan au chocolat		Crumble aux pommes 	Dessert framboises spéculoos
	Raisin blanc	Prune jaune		Nectarine	Golden 
	Smoothie fruits rouges 	Mousse citron		Liègeois	Batonnet glacé



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