
























Collège La Salle L'Aigle-Grenoble

Déjeuners du
lundi 9 mars 2020 au vendredi 13 mars 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	Carottes rapées 	Lentilles vinaigrette 	Céleri rémoulade 	Salade de pommes de terre au thon 	Salade de haricots rouges et lingots 
	Pamplemousse	Endives au bleu 		Chou blanc au gouda 	Salade au chèvre chaud
	Cœurs d'artichauts à la grecque  Salade verte	Cappuccino de betterave et chèvre  Salade verte		Rosette Salade verte	Poireau vinaigrette  Salade verte
Plats	Steak haché sauce poivre 	Emincé de dinde marocaine 	Saumon poêlé	Escalope de porc charcutière 	Quenelle aux champignon 
Garnitures	Purée de pommes de terre	Carottes 	Navets braisés 	Haricots persillés	Riz Pilaf
	Brocolis sautés au beurre	Semoule	Pommes sautées	Macaronis	Pôlée de légumes
Produits laitiers	Brie	Yaourt nature	Plateau de fromage	Buchette de chèvre	Pavé demi sel
	Carré frais	Tomme noire		Picon	Emmental
Desserts	Compote pomme fraise	Ananas frais	Kiwi 	Mandarine 	Salade de fruits 
	Abricot au sirop	Banane au chocolat		Fromage blanc muesli	Golden 
	Gaspacho de fruits rouges  Eclair chocolat	Corbeille de fruits Pomme au four 		Crème dessert caramel Orange	Tartelette citron  Compote de pêche



bœuf français

volaille française

porc français



Produit labellisé A.B.*



Produit local



Produit de saison



Cuisiné par nos soins

Plat végétarien

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

