



















Collège La Salle L'Aigle-Grenoble

Déjeuners du
lundi 17 février 2020 au vendredi 21 février 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Cèleri sauce moutarde et fromage blanc 	Meli mélo de haricots	Salade composée	Coleslaw 	Pizza fromage 
	Salade de pois chiche aux poivrons	Salade d'endives et mimolette 		Salade de pâtes italienne	Buffet de hors d'œuvre
	Terrine de légumes	Guacamole 		Rillettes de sardines 	Salade verte
	Salade verte	Salade verte		Salade verte	
Plats	Chipolatas 	Haut de cuisse de poulet rôti 	Steak haché 	Galette de pois chiche 	Filet de poisson meunière
Garnitures	Haricots beurre	Riz pilaf	Pomme mousseline	Boullgour	Petits pois carottes
	Lentilles mijotées 	Gratin de chou fleur 	Pôêlée de légumes	Légumes à l'orientale	
Produits laitiers	Tomme grise	Emmental	Yaourt nature	Petit suisse	Cantal
	Pavé demi sel	Petit cotentin		Saint paulin	Vache qui rit
Desserts	Tarte aux pommes	Mandarine 	Compote de pomme	Pêche au coulis	Salade de fruits frais 
	Kiwi	Flan chocolat		Corbeille de fruits	Pudding aux raisins secs 
	Crème dessert	Far aux poires		Panna cotta au pain d'épices 	Assortiment de desserts
	Ananas frais	Compote pomme abricot		Mousse noix coco	Pomme granny 

 bœuf français

 volaille française

 porc français

 AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

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

