Collège la Salle l'Aigle-Grenoble

Déjeuner du lundi 16 novembre au vendredi 20 novembre

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

ANIMATION ITALIENNE

SEMAINE 36	lundi 16 novembre	Logos	mardi 17 novembre	Logos	mercredi 18 novembre	Logos	jeudi 19 novembre	Logos	vendredi 20 novembre	Logos
Entrées	**Brunoise de légumes aux herbes de provence**		**Œuf dur mayonnaise**		**Salade de pennes au thon**		**Pizza fromage**		**Endives emmental**	
	Rillette de thon		Salade de haricots beurre				Salade verte		Salade verte	
	Piémontaise		Betteraves et maïs						Tarte au fromage	
	Salade verte		Salade verte							
Plats principaux	**Boulettes de bœuf et son jus au épices**		**Chili sin carne**		**Côte de porc à la diable**		**Bolognaise**		**Gratin de poisson**	
	Filet de poisson à la tomate				**Omelette aux oignons**		**Blanquette de la mer**		**Saucisse de toulouse**	
Garnitures	**Semoule**		**Riz**		**Endives braisées**		**Brocolis**		**Haricots plats à l'ail**	
	Carottes vichy		Fondue de poireaux		Lentilles		Pates		Purée de pomme de terre	
Produits Laitiers	**Yaourt nature sucré**		**Yaourt nature sucré**		**Yaourt nature sucré**		**Yaourt nature sucré**		**Yaourt nature sucré**	
	Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé	
	Assortiment de fromage		Assortiment de fromage		Assortiment de fromage		Assortiment de fromage		Assortiment de fromage	
Desserts	**Poire au chocolat**		**Ananas**		**Banane au chocolat**		**Fruits de saison**		**Gâteau marbré**	
	Fromage blanc Ardechois		Pomme au four				Tiramissu		Crème dessert	
	Fruits de saison		Semoule au lait vanillée				Salade de fruit		Fruits de saison	
			Fruits de saison							

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

produit français

préparation contenant au moins 1 produit bio

produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP, RUP, HVE, Label rouge …

préparation contenant au moins 1 produit local

préparé par nos soins

Collège la Salle l'Aigle-Grenoble

Déjeuner du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

THEME ASIE ** Menus indicatifs sous réserve de modifications ** **ANIMATION Portugal**

SEMAINE 36	lundi 23 novembre	Logos	mardi 24 novembre	Logos	mercredi 25 novembre	Logos	jeudi 26 novembre	Logos	vendredi 27 novembre	Logos
Entrées	**Émincé de fenouil**		**Salade asiatique vinaigrette au sésame**		**Tarte épinard et chèvre**		**Salade de pois chiches de Lisbonne**		**Salade verte**	
	Salade verte		Carottes rapées à l'orange		Salade verte		Chou blanc façon Algarve		Salade de lentilles	
	Macédoine de légumes		Salade verte				Salade verte		Chou rouge et pomme	
	Houmous de haricots rouges (paprika, concentré tomate, citron, ail huile d'olive)									
Plats principaux	**Poulet mariné à l'indienne**		**Nem au poulet**		**Effiloché de porc confit**		**Feijoada de poulet**		**Nuggets végètarien**	
	Filet de poisson aux petits légumes		**Samoussa aux légumes**		**Flan de légumes**		**Poisson au saveurs du Portugal**			
Garnitures	**Semoule aux raisins secs**		**Riz cantonnais**		**Gratin de potiron**		**Haricots vert**		**Frites**	
	Poélée de brocolis		Poêlée asiatique		Blé		Pomme de terre vapeur persillé		Poireaux confit	
Produits Laitiers	**Yaourt nature sucré**		**Yaourt nature sucré**		**Yaourt nature sucré**		**Yaourt nature sucré**		**Yaourt nature sucré**	
	Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé	
	Assortiment de fromage		Assortiment de fromage		Assortiment de fromage		Assortiment de fromage		Assortiment de fromage	
Desserts	**Fruit de saison**		**Ananas et litchi au sirop**		**Gâteau ananas**		**Flan au caramel vanillé**		**Fruit de saisons**	
	Mousse fruit rouge		Gâteau coco		**Fruit de saisons**		Riz au lait à la canelle		Compote sans sucre ajouté	
	Éclair		Fruit de saisons				Fruit de saisons		Gâteau au yaourt au citron	

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

produit français

préparation contenant au moins 1 produit bio

produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP, RUP, HVE, Label rouge …

préparation contenant au moins 1 produit local

préparé par nos soins