

## Établissement Sœur Rosalie Louise de Marillac

Déjeuners du

lundi 23 mars

au

vendredi 27 mars 2026

### Menus Collège et Lycée

\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>1 Entrées</b>	<b>Salade Pomelos et orange</b>	<b>Salade Coleslaw</b>	<b>Salade vert</b>	<b>Rémoulade celeri</b>	<b>Salade Pomme de terre</b>
	Carottes râpé Soupe	Soupe Radis	Chou Rouge	Taboule Soupe	Betteraves Soupe
<b>2 Plats</b>	<b>Porc Caramel</b>	<b>Rôti Bœuf</b>	<b>Emince dinde aux champignons</b>	<b>Cappelletti</b>	<b>Paupiette Saumon</b>
	Filet de Poisson	Poisson Pané	Poisson du jour	Falafel	Saucisse Grille
<b>3 Garnitures</b>	<b>Riz</b>	<b>Frites</b>	<b>Semoule</b>	<b>Pates</b>	<b>Lentilles</b>
	Haricot vert saute	Gratin blettes	Potiron	poelee légumes	Embeurée de chou
<b>4 Produits Laitiers</b>	<b>Petit Suisse</b>	<b>Edam</b>	<b>Assortiment de produits laitiers</b>	<b>Petit Suisse</b>	<b>Emmental</b>
	Ronde de Fromages	Ronde de Fromage		Ronde de Fromage	Ronde de Fromage
<b>5 Desserts</b>	<b>Fruit de Saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Mousse</b>	<b>Fruits Saison</b>	<b>Fruits Saison</b>
	Tarte Fruits	Fromage Blanc / Compote	Fruits saison	Gateau Maison	Liegeois
	Salade Fruits	Salade Fruits		Fromage Blanc / Compote	Salade Fruits
	Fromage Blanc / Compote	Entremet		Salade Fruits	Fromage Blanc / Compote

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Produit local



Poisson frais



Plat végétarien



Cuisiné par nos soins



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