



# MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI 18 SEPTEMBRE

MARDI 19 SEPTEMBRE

MERCREDI 20 SEPTEMBRE

JEUDI 21 SEPTEMBRE

VENDREDI 22 SEPTEMBRE

## MENUS FOURCHETTE VERTE

JEUNE FEDERAL

Salade verte et  
carottes à la menthe  
et citron

Omelette au  
fromage#  
Pomme duchesse#  
Légumes racine

Poire

(Végétarien\*)

Salade verte et  
crèmeux de  
betterave

Ravioli à la  
ratatouille  
Sauce tomate au  
basilic  
Grana padano râpé

Tarte  
pomme/rhubarbe

(Végétarien\*)

Salade verte et  
coleslaw de chou-  
rave

Sauté de dinde  
à la crème  
ciboulette  
Pennes intégrales  
Purée de panais

Blanc battu et  
coulis de framboise

(France\*)

Batavia et salade  
de pommes de terre

Limande jaune  
pané#  
sauce tartaraise  
Riz parfumé  
Navets glacés

Gâteau carottes et  
crème anglaise#

(Atlantique N/O\*\*)

## ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE

Salade verte et  
carottes à la menthe  
et citron

Omelette au  
fromage#  
Pomme duchesse#  
Légumes racine

Poire

(Végétarien\*)

Salade verte et  
crèmeux de  
betterave

Ravioli à la  
ratatouille  
Sauce tomate au  
basilic  
Grana padano râpé

Tarte  
pomme/rhubarbe

(Végétarien\*)

Salade verte et  
coleslaw de chou-  
rave

Sauté de quorn  
à la crème  
ciboulette  
Pennes intégrales  
Purée de panais

Blanc battu et  
coulis de framboise

(Végétarien\*)

Batavia et salade  
de pommes de terre

Steak végété  
sauce tartaraise  
Riz parfumé  
Navets glacés

Gâteau carottes et  
crème anglaise#

(Végétarien\*)

L'# signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.  
Pour des raisons sanitaires, nous recourons à des fonds et bouillons ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison

Restaurant du Collège Secondaire

\* Provenance de la viande - \*\* Provenance des produits de la pêche