



MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI 29 AVRIL

MARDI 30 AVRIL

MERCREDI 1 MAI

JEUDI 2 MAI

VENDREDI 3 MAI

MENUS FOURCHETTE VERTE

Salade verte
et emmental AOP

Salade verte et
carottes râpées

Batavia et œuf dur

Salade verte et
tomates cerise

Salade verte
et concombre

Riz façon Paëlla
(Tomates, poivrons,
courgettes et petits
pois)
Crispy tofu#

Kebab de poulet#
Boulgour
Sauce yaourt à la
menthe
Salade fatouche

Poutine Québécoise
(pommes de terre#,
sauce Barbecue,
Cheddar et oignons
grillés)
Epis de maïs

Emincé de bœuf
à la forestière
Tagliatelles
Épinards

Cubes de cabillaud
Sauce vierge
Roesti#
Purée de carottes

Salade de kiwi

Crème dessert vanille

Yogourt à boire

Fraises à croquer

Blanc battu
et son coulis de fruits
rouges

(Végétarien)*

(France)*

(Végétarien)*

(Suisse)*

(Atlantique N/E)**

ALTERNATIVE SANS VIANDE/POISSON

Salade verte
et emmental AOP

Salade verte et
carottes râpées

Batavia et œuf dur

Salade verte et
tomates cerise

Salade verte
et concombre

Riz façon Paëlla
(Tomates, poivrons,
courgettes et petits
pois)
Crispy tofu#

Kebab végétarien#
Boulgour
Sauce yaourt à la
menthe
Salade fatouche

Poutine Québécoise
(pommes de terre#,
sauce Barbecue,
Cheddar et oignons
grillés)
Epis de maïs

Emincé de Quorn#
à la forestière
Tagliatelles
Épinards

Poêlée de légumes
sur roesti#
gratinés à la
mozzarella

Salade de kiwi

Crème dessert vanille

Yogourt à boire

Fraises à croquer

Blanc battu
et son coulis de fruits
rouges

(Végétarien)*

(Végétarien)*

(Végétarien)*

(Végétarien)*

(Végétarien)*

L'# signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

Restaurant du Collège Secondaire

Pour des raisons sanitaires, nous recourons à des fonds et bouillons ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison

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