



# MENUS DE LA SEMAINE



LUNDI 20 FÉVRIER

MARDI 21 FÉVRIER

JEUDI 23 FÉVRIER

VENDREDI 24 FÉVRIER

## MENU ÉQUILIBRE

Salade mixte (RCD)

Escalope de dinde viennoise#  
Quartier de citron  
Cornettes au beurre  
Carottes bâtonnets (La Noville)

Corbeille de fruits

Salade mixte (RCD)

Lasagne végétarienne

Compote de pomme (Féchy)

Salade mixte (RCD)

Dos de lieu noir à l'oseille (MSC)  
Riz intégrale  
Julienne de poireaux(La Noville)

Yogourt

Salade mixte (RCD)

Omelette au Gruyère (AOP)  
Pommes de terre rôties au four  
(Jaton Gavillet)  
Chou de Bruxelles#

Salade de fruits

(France\*)

(Atlantique Nord Est et Mer  
Baltique\*\*)

## MENU VÉGÉTARIEN

Salade mixte (RCD)

Quiche aux poireaux (La Noville)  
Cornettes au beurre  
Carottes bâtonnets (La Noville)

Corbeille de fruits

Salade mixte (RCD)

Lasagne végétarienne

Compote de pomme (Féchy)

Salade mixte (RCD)

Galette de légumes et coulis de  
carottes (Yverdon les Bains)  
Riz intégrale  
Julienne de poireaux(La Noville)

Yogourt

Salade mixte (RCD)

Omelette au Gruyère (AOP)  
Pommes de terre rôties au four  
(Jaton Gavillet)  
Chou de Bruxelles#

Salade de fruits

RCD: Restauration Collective Durable.

# : Signifie que les mets ne correspondent pas aux exigences du label Fait maison.

Nous recourons à des fonds et bouillons industriels qui ne correspondent pas au label Fait maison.

Restaurant du Collège Beausobre

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