Ecole & Collège Sainte-Marie La Mennais Vitré

enseignement catholique Ille-et-Vilaine

# Menu du 16 au 20 novembre 2026



| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|
| Taboulé<br>Assortiment de crudités<br>Jambon de pays<br>Radis beurre | Toast au thon<br>Assortiment de crudité<br>Salade Kebab<br>Œuf mayo' | Assortiment de crudités<br>Salade de Pennes au surimi<br>Jambon aux herbes<br>Pamplemousse | Salade de riz au thon<br>Entrée chaude<br>Assortiment de crudités<br>Salade d'endives au bleu |
| Steak Haché façon bouchère<br>Pennes rigate<br>Poêlée de légumes de saison<br>Haricots beurre<br>Choux fleur vapeur | Colombo de poulet<br>Riz<br>Poêlée de légumes de saison<br>Carottes vapeur | Saucisse grillée<br>Frites<br>Poêlée de légumes de saison<br>Wok de panais et rutabaga | Fallafel aux pois chiches<br>Sauce aux épices marocaines<br>Semoule<br>Haricots blancs à la tomate<br>Petits pois |
| Salade fromage | Salade fromage | Salade fromage | Salade fromage |
| Mousse au chocolat<br>Pot de crème Vanille<br>Fromage blanc<br>Assortiment de laitages | Cake aux pépites oréo<br>Assortiment de laitages<br>Crème caramel<br>Fruits de saison | Crumble aux pommes<br>Tarte frangipane aux myrtilles<br>Fromage blanc<br>Assortiment de laitages<br>Fruits de saison | Crêpe au Nutella<br>Assortiment de laitages<br>Cocktail de fruits<br>Fromage blanc |



L'équipe de cuisine vous souhaite un bon appétit

Ce menu pourra être exceptionnellement modifié en cas de défaillance d'un fournisseur.

Nos desserts sont réalisés avec du lait fermier bio

