Du

13 au 17 Juin 2022

Afin de respecter l'équilibre alimentaire recommandé par le GEMRCM, votre plateau doit être composé de quatre couleurs différentes au minimum

Lundi	Salade verte Tortellini ricotta épinards sauce gorgonzola / Poisson Fromage ou yaourt Fromage blanc aux fruits ou Fruits
Mardi	Concombres à la menthe Beignets de poisson / Poisson du marché Poêlée de légumes Fromage ou yaourt Fruits ou yaourt aux fruits
Jeudi	Crudités variées Echine fumée /Poisson Tofailles Fromage ou yaourt Fruits de saison ou gâteau pavot/citron
Vendredi	Feuilleté au fromage Emincé de bœuf à l'échalote / Poisson 3 Riz gourmands Fromage ou yaourt Poire au chocolat ou fruits

*en cas de risque d'allergènes, le menu peut contenir des traces de produit allergènes (gluten /crustacés/poisson/fruits a coque/moutarde/mollusques/cèleris/Œuf/lait/protéines)

Menus établis sous réserve des contraintes liées à l'organisation et au bon fonctionnement du service de restauration

La Gestionnaire

A TISSERAND

COLLEGE ELSA TRIOLET
L'Attachée Gestionnaire
THAON LES VOSGES

Le Principal,

S.GUERITOT

COLLEGE ELSA TRIOLET
LE PRINCIPAL
THAON LES VOSGES

Viandes, Poissons, Œufs
Fruits et Légumes crus ou cuits
Féculents (pâtes, riz, pain, feuilletés, desserts sucrés….)
Produits laitiers

Menu

Du

20 au 24 Juin 2022

Afin de respecter l'équilibre alimentaire recommandé par le GEMRCM, votre plateau doit être composé de quatre couleurs différentes au minimum

Lundi	Melon ou pastèque Sauté de veau marengo / Poisson Haricots verts Fromage ou yaourt Fruits ou banane au citron vert
Mardi	Tomate mozzarella Spaghettis carbonara ou bolognaise / Poisson Fromage ou yaourt Fruits ou liégeois
Jeudi	Brushetta al pomodore Boulette végétarienne aux champignons / poisson → Blé à la tomate Fromage ou yaourt Fruits de saison ou beignet fourré
Vendredi	Crudités Steak haché/poisson Frites Fromage ou yaourt Compote de fruits ou fruits

*en cas de risque d'allergènes, le menu peut contenir des traces de produit allergènes (gluten /crustacés/poisson/fruits a coque/moutarde/mollusques/cèleris/Œuf/lait/protéines)

Menus établis sous réserve des contraintes liées à l'organisation et au bon fonctionnement du service de restauration

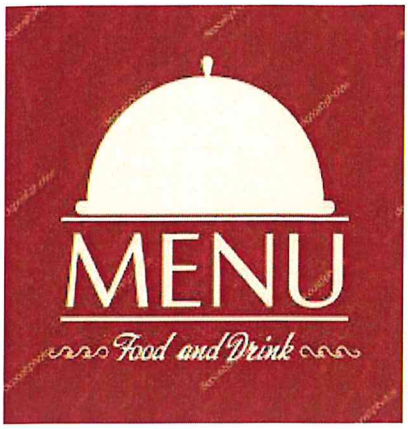
La Gestionnaire
A.TISSERAND

COLLEGE ELSA TRIOLET
L'Attachée Gestionnaire
THAON LES VOSGES

Le Principal
S.GUERITOT

COLLEGE ELSA TRIOLET
LE PRINCIPAL
CAPAVENIR VOSGES

Viandes, Poissons, Œufs
Fruits et Légumes crus ou cuits
Féculents (pâtes, riz, pain, feuilletés, desserts sucrés….)
Produits laitiers



Menu

Du

27 Juin au 1er Juillet

Afin de respecter l'équilibre alimentaire recommandé par le GEMRCM, votre plateau doit être composé de quatre couleurs différentes au minimum

Lundi	Œuf cocotte Lomo de porc grillé ou Poisson Carottes à la crème Fromage ou yaourt Fruits ou carpaccio d'ananas au basilic
Mardi	Terrine de campagne Emincé de volaille au curry / Poisson Riz l'indienne Fromage ou yaourt Fruits ou éclairs aux fruits
Jeudi	Salade vosgienne Burger ou burger végétarien → Frites Fromage ou yaourt Fruits de saison ou barre glacée
Vendredi	Wrapp Filet mignon aux champignons/poisson Fagot de haricots verts Fromage ou yaourt Bananes aux chocolat ou fruits

*en cas de risque d'allergènes, le menu peut contenir des traces de produit allergènes (gluten /crustacés/poisson/fruits a coque/moutarde/mollusques/cèleris/Œuf/lait/protéines)

Menus établis sous réserve des contraintes liées à l'organisation et au bon fonctionnement du service de restauration

La Gestionnaire

A TISSERAND

COLLEGE ELSA TRIOLET ★ THAON LES VOSGES ★ Attachée Gestionnaire

Le Principal,

S.GUERRIOT

COLLEGE ELSA TRIOLET ★ AVENIR VOSGES ★ LE PRINCIPAL

Viandes, Poissons, Œufs
Fruits et Légumes crus ou cuits
Féculents (pâtes, riz, pain, feuilletés, desserts sucrés….)
Produits laitiers