

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Collège la Salle - 17 au 21 Janvier 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Choux rouges vinaigrette Roulé à la saucisse Rillettes de thon	Œufs mayonnaise Samoussa Salade exotique		Toast de brandade Quiche au chèvre Coleslaw	 Betteraves vinaigrette Piémontaise Salade de cœur de palmiers
	Nuggets de poulet Poisson au beurre blanc Épinards à la crème Pâtes au beurre	 Veau marengo  Lasagnes végétarienne Semoule Navets glacés		 Escalope de dinde à la crème de champignons Brandade de morue Purée de pommes de terre  Haricots verts sautés	 Roti de porc aux oignons Filet de poisson sauce tomate  Brocolis fleurette Blé au beurre
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit de saison Flan caramel	Fromage blanc au coulis de fruits Tarte au flan		Salade de fruits Beignet aux pommes	 Salade de fruits Mousse citron

Certains produits peuvent contenir des allergènes,
Informations : classeur disponible à l'accueil

Le menu mis en valeur en Orange correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Collège la Salle - 24 au 28 Janvier 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Radis beurre Nem à la menthe Œufs mimosa	Jambon de Montagne Salade de haricots rouges  Carottes râpées vinaigrette		Céleri rémoulade Salade de riz Maquereaux	Flammenkuech Salade de choux rouges Houmous
	Petits salés aux lentilles Cabillaud sauce vierge Lentilles fermières Julienne de légumes	 Steak haché grillé Filet de poisson sauce citron Purée de légumes  Pâtes au beurre		Couscous merguez  Omelette à la portugaise Légumes couscous Semoule	 Hachis Parmentier Filet de lieu à l'orange Purée de pommes de terre  Jeunes carottes
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Liégeois chocolat Tarte au citron meringuée	Mandarine Ile flottante		Salade de fruits Crème chocolat	Ananas frais Tarte aux pommes

Certains produits peuvent contenir des allergènes,
 Informations : classeur disponible à l'accueil

Le menu mis en valeur en Orange correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Collège la Salle - 31 Janvier au 04 Février

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Pizza Accras de morue Poireaux vinaigrette	Guacamole et toast Jambon blanc et cornichons Bio Salade de pâtes		Bio Betteraves aux pommes Samoussa Salade de blé	Lentilles vinaigrette Salade maïs thon Pamplemousse au sucre
	 Pâtes à la carbonara Poisson aux échalotes	 Poulet rôti au jus		 Blanquette de veau	Boulettes d'agneau au curry
	Bio Pâtes au beurre Gratin de blettes	 Quiche végétarienne Bio Gratin de choux fleurs Frites		Curry de poisson Julienne de légumes Bio Riz créole	Filet de poisson sauce tomate Boulgour Poêlée forestière
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fromage blanc au coulis de fruits Bio Compote de fruits	Fruit de saison Tarte au citron		CHANDELEUR	Liégeois caramel Bio Fruit de saison

Certains produits peuvent contenir des allergènes,
Informations : classeur disponible à l'accueil

Le menu mis en valeur en Orange correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Collège la Salle - du 07 au 11 Février 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade d'artichauts Crêpe jambon fromage Salade de pâtes	Quiche au thon Saucisson à l'ail Radis beurre		Lentilles vinaigrette Taboulé de boulgour Salade de concombres	Croquemonsieur  Salade composée Œufs mayonnaise
	 Sauté de volaille curry coco Filet de poisson au citron Pommes vapeur Poêlée de légumes verts	 Escalope de porc au jus Merlu à la tomate  Pâtes au beurre Gratin d'épinards	 PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ	 Roti de dinde au miel  Chili sin carné Riz créole Poêlée de légumes	Paupiette de veau à la catalane Lieu aux amandes Purée de pommes de terre Haricots beurre
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	 Salade de fruits Panna cotta au coulis de fruits	 Fruit de saison Cookies		Semoule au caramel  Compote de fruits	Salade de fruits Brownies

Certains produits peuvent contenir des allergènes,
 Informations : classeur disponible à l'accueil

Le menu mis en valeur en Orange correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Collège la Salle - du 14 au 18 Février 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	Salade de pommes de terre  Salade de choux fleurs Rillettes de thon	Coleslaw Salade de pois chiches Quiche aux fromages		Salade de riz Œufs mayonnaises Salade composée	Charcuterie Salade de haricots verts Pamplemousse au sucre
	 Filet de poulet texmex Filet de poisson meunière et son citron Pommes rissolées Purée de butternut	 Boulettes de bœuf au jus Rouille de seiche Riz créole Gratin de brocolis		 Roti de porc au jus Poisson pané et son citron Fondue de poireaux  Pâtes au beurre	Tajine d'agneau aux épices  Tajine de légumes végétarien Semoule Poêlée de légumes
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Tarte aux pommes  Fruit de saison	 Salade de fruits Entremet praliné		 Compote de pommes Charlottes aux poires	 Salade de fruits Fromage blanc au sucre

Certains produits peuvent contenir des allergènes,
 Informations : classeur disponible à l'accueil

Le menu mis en valeur en Orange correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.

