

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Collège la Salle - Du 20 AU 24 SEPTEMBRE 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Pizza du chef Duo de choux et pommes granny Œufs mayonnaise	Endives aux noix Tarte au chèvre Tomate au thon		JOURNEE 0 GASPI Quiche aux fanes de carottes Charcuterie Salade composée	Friand au fromage Salade d'Automne Salade mexicaine
	Boulettes d'agneau aux épices Seiches en persillade Poêlée de crosnes Semoule au beurre	 Bœuf à la provençale Dos de colin au citron  Haricots verts sautés Riz créole		Poulet au pesto (fanés de radis parmesan) Cabillaud au pesto (fanés de radis parmesan) Purée de potimarron et carottes Pâtes au beurre	 Porc aux oignons doux et moutarde à l'ancienne  Quenelle nature sauce brochet Poêlée de légumes d'Automne Gnocchis
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	 Fruit frais Clafoutis	Salade de fruits Flan caramel		Pain perdu vanillé  Fruit de saison	 Prunes Liégeois

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 27 SEPTEMBRE AU 01 OCTOBRE 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Tarte aux légumes Salade de riz  Salade verte aux dès d'emmental	Œuf mayonnaise  Carottes râpées vinaigrette Salade de pois chiche		Salade de choux rouges  Salade de pâtes Pâté en croute	Céleri rémoulade Salade de blé Beignet de légumes
	Cordon bleu Brandade de morue  Endives meunières Purée de pommes de terre	 Escalope de dinde au jus Filet de hoki pané  Brocolis fleurette Pommes vapeur		 Steak haché de veau Risotto de fruits de mer Pommes röstis  Haricots plats	Chili con carné  Chili sin carné Poêlée de légumes verts Riz créole
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Salade de fruits Ile flottante	 Fruit de saison Tarte bourdaloue		Compote de fruits Crème vanille	Fruit frais Donut's

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 04 AU 8 OCTOBRE 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Wraps saumon et crème ciboulette Champignons vinaigrette Jambon de Pays	Salade de pommes de terre au thon  Endives au bleu Pissaladière		Concombres vinaigrette Charcuterie et condiments Nem à la menthe	Salade de haricots rouges  Betteraves aux pommes Roulé à la saucisse
	 Macaronade à la saucisse Filet de poisson sauce béarnaise  Potiron rôti Pâtes au beurre	 Sauté de veau sauce forestière Filet de lieu à la catalane Semoule  Jeunes carottes		 Poulet rôti au jus Cabillaud à la crème Ebly  Choux fleurs persillés	Lasagnes bolognaises  Lasagnes méditerranéennes Épinards à la crème
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Salade de fruits Tiramisu	Tarte aux pommes Fromage blanc au miel		Compote de fruits Pâtisserie du chef	 Fruit frais Crème vanille Fondant au chocolat

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 11 AU 15 OCTOBRE 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Feuilleté au poulet Rillettes de thon Pamplemousse au sucre	Taboulé mystère Croquemonsieur Artichauts vinaigrette		Radis beurre Salade de riz Surimi	Pamplemousse au sucre Accras de morue Tapenade sur toast
	 Chipolatas grillée Rouille de seiche Riz créole Purée de légumes	 Tajine d'agneau Dos de colin sauce tomate Légumes tajine Semoule		 Roti de porc sauce poivre Poisson pané et son citron Flageolets confits  Haricots verts sautés	 Cuisse de poulet sauce Vallée d'Auge  Omelette à la portugaise Purée de pommes de terre Gratin de blettes
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Flan chocolat Salade de fruits	Liégeois Gâteau pommes noix		Moelleux au chocolat mystère Salade de fruits	 Fruit de saison Riz au lait

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 18 AU 22 OCTOBRE 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	Salade de choux blancs Œufs mayonnaise  Salade de haricots verts	 Salade de pâtes Rosette et cornichons Macédoine mayonnaise		 Feuilleté au fromage Carottes râpées à l'orange Œufs durs mayonnaise	REPAS HALLOWEEN 
	 Bœuf bourguignon Filet de poisson sauce vierge Fusilli sauce mystère  Jeunes carottes	 Filet de poulet sauce forestière Poisson meunière et son citron Ebly Purée de potiron	 PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ	 Pâtes à la carbonara  Pâtes aux trois fromages Poêlée de légumes	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Compote de fruits Flan vanille	Ananas à la menthe Faisselle au sucre		 Fruit de saison Ile flottante	

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.

