

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Collège la Salle – 06 au 10 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	Œufs mayonnaises Haricots verts vinaigrette Charcuterie	Carottes râpées Betteraves vinaigrette Quiche salé		Coleslaw Crêpe au fromage Radis beurre	Salade de choux rouges Poireaux vinaigrette Pizza aux fromages
	Poulet rôti au jus Filet de poisson sauce tomate Pommes vapeur Purée de carottes	Chili con carne Dorade à la grenobloise Riz créole Epinards à la crème		Jambon braisé au jus Poisson meunière et son citron Brocolis fleurette Blé au beurre	Boulettes de bœuf aux olives Lieu à la catalane Pâtes au beurre Petits pois aux oignons
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Salade de fruits Mousse chocolat Gaufre au sucre	Flan caramel Fruit de saison Eclair au chocolat		EPIPHANIE GALETTE DES ROIS	Compote Ile flottante Tarte au chocolat

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



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 - 13 au 17 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E J U N E R	Taboulé à la menthe Pamplemousse au sucre Lentilles vinaigrette	Salade de riz Céleri rémoulade Mousse de foie		Duo de crudités Croque Monsieur Poivrons marinés	Salade de pommes de terre Carottes râpées Charcuterie et condiments	
	Paupiette de saumon au beurre blanc Cordon bleu Poêlée Wok Purée de pommes de terre	Lasagnes méditerranéenne Dos de colin sauce tomate Haricots verts persillés Flageolets		Sauté d'agneau aux épices Poisson sauce citronnée Gratin de choux fleurs Semoule au beurre	Cuisse de poulet rôti au jus Poisson du jour Poêlée de légumes Pâtes au beurre	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages					
	Salade de fruits Entremet chocolat Tropézienne	Mousse chocolat Salade d'agrumes Tarte au citron		Fruit de saison Fromage blanc au coulis de fruits Riz au lait	Salade de fruits Flan caramel Pâtisserie du Chef	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



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 - 20 au 24 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Wrap jambon macédoine Salade d'endives à l'emmental Œufs mayonnaise	Duo de crudités Salade de pois chiche Macédoine mayonnaise		Œufs mayonnaise Salade de betteraves Friand au fromage	Salade verte vinaigrette Sardines à l'huile d'olive Céleri rémoulade
	Roti de porc aux oignons rôtis Brandade de morue Riz blanc Piperade	Paupiette de veau à la moutarde douce Cabillaud au beurre blanc Purée de potiron Semoule au beurre		Petits salé aux lentilles Gratin de moules aux pommes de terre Epinards à la crème Blé pilaf	Daube de bœuf du Chef Omelette champignons fromage Jeunes carottes persillées Riz
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Liégeois au caramel Fruit de saison Gaufre au sucre	Eclair au chocolat Ile flottante Compote		Fruit de saison Panna cotta au miel Beignet au chocolat	Fromage blanc au sucre salade de fruits Pâtisserie du Chef

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



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 - 27 au 31 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Mousse de foie et condiments Salade de choux blancs Tarte aux fromages	Carottes râpées Poireaux vinaigrette Nem à la menthe		Salade de cœurs de palmiers au maïs Radis Beurre Pizza royale	Surimi Salade pois chiche Coleslaw
	Viennoise de dinde Filet de poisson sauce tomate Petits pois aux oignons Patate douce gratinée	Curry de légumes végétarien Poisson meunière et son citron Semoule Navets à l'orange		Saucisse de Toulouse grillée au jus Rougail de poisson Purée de panais Riz blanc	Hachis Parmentier Hoki pané et son citron Blé au beurre Haricots verts persillés
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit de saison Entremet Tarte au citron	Compote Mousse chocolat Bras de vénus		Salade de fruits frais Ile flottante Donut's	Crème vanille Tarte au chocolat Fruit de saison

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



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 - 03 au 07 Février 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E J E U N E R	Pâté en crouste Salade d'endives Poivrons marinés	Betteraves vinaigrette Accras de morue Salade exotique		Artichauts au maïs Salade d'haricots rouges Œufs mayonnaise	Tartine aux trois fromages et aux herbes Haricots verts féta Salade de radis	
	Aïoli de poisson et ses légumes Filet de poulet grillé Pommes vapeur	Boulettes de bœuf sauce tomate Rouille de seiche Riz Fondue de poireaux		Poulet aux champignons Omelette aux trois fromages Gratin dauphinois Brocolis fleurette	Couscous Garni Poisson au beurre blanc Semoule au beurre Légumes tajine	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages					
	Salade de fruits Fromage blanc crème de marrons Tropicane	CHANDELEUR CRÊPE PARTY		Liégeois Fruit de saison Fondant au chocolat	Fruit de saison Flan vanille Gaufre au sucre	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



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

