COLLÈGE LA SALLE

Semaine du 03 au 07 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Concombres vinaigrette Jambon blanc et cornichons Salade de pommes de terre	Salade de tomates Salade de riz Radis beurre		Salade de pâtes Betteraves vinaigrette Oeuf dur mayonnaise	Carottes râpées Taboulé Samoussa au poulet
	Poulet tex mex **Filet de poisson à l'oseille** **Purée de pommes de terre** **Aubergines rôties**	**Merguez grillée** **Beignets de poisson** **Semoule** **Haricots beurre**		 **Rôti de dinde au jus** **Riz** **Haricots verts**	**Dos de colin à la catalane** **Escalope de porc sauce moutarde douce** **Polenta** **Brocolis fleurette**
DINER	**Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages**				
	Pastèque Flan pâtissier	Salade de fruits Crème chocolat		Fruit de saison Fromage blanc à la confiture	Pêche au sirop Tarte au citron

Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE
Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

COLLÈGE LA SALLE

Semaine du 10 au 14 Juin 2024

	LUNDI	MARDI Animation 3°C Voyage en Italie	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Salade verte fromagère Salade de pois chiches Oeuf mayonnaise	Salade Caprese Bruschetta tomate basilic Pizza au fromage		Radis beurre Rosette Macédoine de légumes	Tomates au basilic Sardines à l'huile Quiche lorraine
	Falafels sauce blanche	**Boulettes de boeuf napolitaine** **Lasagnes aux légumes** **Spaghettis** **Haricots verts**		**Tomate farcie** **Poisson sauce citronnée** **Boulgour aux petits légumes** **Courgettes sautées**	**Marmite du pêcheur** **Sauté de dinde aux olives** **Riz** **Poêlée de légumes**
	Filet de poisson meunière **Pommes de terre grenaille** **Carottes sautées**				
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit de saison Liégeois chocolat	Tiramisu Fruit Boissons : orangina, coca-cola		Fruit de saison Flan caramel	Compote Gaufre au sucre

allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

COLLÈGE LA SALLE

Semaine du 17 au 21 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Melon Charcuterie et condiments Salade de pâtes	Salade verte Salade de lentilles Feuilleté au fromage		Macédoine de légumes Pizza Pâté de campagne	Tomates au basilic Nems aux légumes Salade de riz au maïs
	Escalope de dinde à la crème **Nuggets de poisson** **Semoule** **Haricots plats**	**Omelette** **Blanquette de veau** **Riz** **Brocolis fleurette**		**Rôti de porc au thym** **Filet de lieu sauce citron** **Pommes de terre persillées** **Poêlée de légumes**	**Poisson au lait de coco et curry** **Merguez** **Blé aux petits légumes** **Courgettes sautées**
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
DINER	Fruit de saison Ile flottante	Salade de fruits Fromage blanc à la confiture		Crème vanille Cookie	Fruit de saison Beignet au chocolat

Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

COLLÈGE LA SALLE

Semaine du 24 au 28 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER	Salade de perles au surimi Salade de pois chiches Salade verte et dés de fromage	Melon Salade de pommes de terre Sardines à l'huile		Radis beurre Taboulé Oeuf dur mayonnaise	Samoussas de légumes Tapenade et toast Coleslaw
	Viennoise de dinde **Filet de poisson sauce citron** **Polenta** **Haricots verts**	**Sauté de porc au paprika** **Filet de hoki sauce vierge** **Riz blanc** **Aubergines rôties**		**Galette végétarienne** **Boulettes à l'agneau à l'orientale** **Semoule** **Légumes tajine**	**Filet de merlu au pesto** **Jambon braisé** **Purée de pommes de terre** **Ratatouille**
DÎNER	**Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages**				
	Fruit de saison Mousse au chocolat	Crème caramel Muffin		Cocktail de fruits Crème vanille	Fruit de saison Tarte noix de coco

Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE
Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

COLLÈGE LA SALLE

Semaine du 1er au 05 Juillet 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Salade mexicaine Carottes râpées Quiche au fromage	Salade de riz au thon Salade verte vinaigrette Houmous et toast		Tomates vinaigrette Feuilleté au fromage Salade de blé	Melon Accras de morue Betteraves vinaigrette
	Tortellinis ricotta épinards	**Saucisse grillée Filet de poisson meunière et citron Purée de pommes de terre Tomates persillées**		**Cordon bleu Filet de colin aux herbes Pommes boulangères Courgettes sautées**	**Marmite du pêcheur Viennoise de poulet Riz blanc Haricots beurre**
	Haut de cuisse de poulet grillée Blé Poêlée de légumes				
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Melon Fromage blanc au coulis de fruits	Cocktail de fruits Crème vanille		Fruit de saison Ile flottante	Salade de fruits Beignet chocolat

Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE
Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines