

COLLEGE LA SALLE

Semaine 09 AU 13 MAI 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Charcuterie et condiments Betteraves vinaigrette Salade de lentilles	Salade de tomates basilic Œufs mayonnaises Quiche aux fromages		Asperges vinaigrette Pâté de campagne Salade de pois chiche	Carottes râpées vinaigrette Salade de saumon fumé Pizza du chef
	Sauté de volaille au citron confit Lieu à la tapenade Gratin de courgettes Pâtes au beurre	Chili con carné Filet de poisson meunière Haricots plats sautés Riz		Couscous merguez Filet de lieu au pesto Semoule au beurre Légumes tajine	Saucisse de Toulouse grillée Omelette aux fines herbes Haricots blancs Brocolis fleurette
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit de saison Fromage blanc au sucre	Salade de fruits Mousse chocolat		Fruit de saison Clafoutis aux cerises	Compote de fruits Flan vanille
	Corbeille de de fruits frais				



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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



COLLEGE LA SALLE

Semaine 16 AU 20 MAI 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
D E J E U N E R	Concombres vinaigrette Jambon blanc et cornichons Salade de riz	Pastèque Salade d'artichauts Feuilleté aux légumes		Melon Cœur de palmiers vinaigrette Friand au fromage	Radis beurre Œufs mayonnaise Salade de quinoa	
	Lasagnes bolognaise Poisson sauce citron gnocchis Purée de carottes	Poulet rôti au jus Filet de dorade sauce vierge Potatoes Endives meunière		Rougail saucisse Boulettes tomate soja basilic Légumes grillés Riz blanc	Tomate farcie Seiche en persillade Pommes vapeur Tomate rôtie	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages					
	Faiselle au sucre Brownies	Fruit de saison Entremet lacté		Fruit de saison Flan chocolat	Fruit de saison Tiramisu	
Corbeille de de fruits frais						



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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

COLLEGE LA SALLE

Semaine 23 AU 27 MAI 2022



	LUNDI	MARDI JOURNÉE BIO	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Carottes râpées vinaigrette Mousse de foie Quiche aux légumes d'été	Salade de riz, tomate, poivrons Salade verte, maïs, tomate Concombres vinaigrette		ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
	Escalope de dinde au jus Cube de colin pané aux céréales Petits pois Ebly	Boulettes de boeuf sauce tomate Palet de lentilles vertes sauce tomate Macaronis Courgettes sautées			
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Salade de fruits Pâtisserie	Yaourt brassé framboises abricots Fruit de saison Tarte aux pommes			
Corbeille de de fruits frais					



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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

COLLEGE LA SALLE

Semaine 30 MAI AU 04 JUIN 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	Melon Salade de riz oeufs mayonnaise	Pastèque Sardines à l'huile Pizza du chef		Guacamole Salade de courgettes Salade de lentilles	Pâté de campagne Betteraves vinaigrette Tarte aux oignons
	Saucisse de Toulouse grillée Poisson sauce tomate pommes vapeur ratatouille confite	Poulet rôti au jus Poisson au pesto Potatoes Poêlée de légumes verts		Chipolatas grillée Brandade de morue Purée de pommes de terre Piperade	Rouille de seiche Omelette au fromage Courgettes sautées Riz créole
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	fruit de saison crème vanille	Fruit de saison Beignet abricot		Compote de fruits Crème caramel	Fruit de saison Ile flottante
Corbeille de de fruits frais					



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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

COLLEGE LA SALLE

Semaine 06 AU 10 JUIN 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	PENTECÔTE	Melon Salade d'haricots verts féta Piémontaise		Caviar d'aubergines Salade de thon maïs Taboulé	 REPAS MEXIQUE
		Poulet basquaise Galette végétarienne sauce tartare Pâtes au beurre Brocolis fleurette		Travers de porc sauce barbecue Poisson à l'huile d'olive Purée de pommes de terre Épinards à la crème	
		Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages			
		Fruit de saison Éclair vanille		Fruit de saison Clafoutis aux cerises	
	Corbeille de de fruits frais				



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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

COLLEGE LA SALLE

Semaine 13 AU 17 JUIN 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Tomates vinaigrette au pesto Salade de boulgour Accras de morue	Radis beurre Salade d'artichauts Salade de fusilli		Concombres vinaigrette Charcuterie et condiments Salade de haricots rouges	Pastèque Salade de thon Friand
	Burger du chef Lieu à la provençale Poêlée de légumes verts Potatoes	Merguez Omelette sauce tomate Purée de choux fleurs au curry Semoule au beurre		Sauté de volaille à la moutarde Cabillaud au pesto rouge Piperade Pâtes au beurre	Sauté de porc au caramel Poisson sauce citronnée Ebly Haricots beurre
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Faisselle au sucre Tropézienne	Compote de fruits Ile flottante		Fruit de saison Entremet vanille	Salade de fruits Pâtisserie du chef
Corbeille de de fruits frais					



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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

COLLEGE LA SALLE

Semaine 20 AU 24 JUIN 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade d'avocat Saucisson sec Samoussa aux légumes	Carottes râpées vinaigrette Maquereaux Salade de fèves		Salade de tomates Salade de blé Tapenade sur toast	Céleri rémoulade Œufs mayonnaises Friand au fromage
	Steak haché sauce béarnaise Hoki pané et son citron	Escalope de dinde au jus Rouille de seiche		Macaronade à la saucisse Curry de légumes végétarien	Petits légumes farcis Dos de colin sauce citronnée
	Carottes sautées Pommes vapeur	Riz Gratin de courgettes		Pâtes au beurre Aubergines grillées	Blé au beurre Tomate rôtie
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Salade de fruits Fromage blanc au sucre	Fruit de saison Flan aux œufs		Fruit de saison Gaufre au chocolat	Mousse chocolat Tarte citron meringuée
Corbeille de de fruits frais					



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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

COLLEGE LA SALLE

Semaine 27 JUIN AU 01 JUILLET 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	Salade de courgettes Salade de pois chiche Nem à la menthe	Salade composée Pâté en crouste Salade de riz		Radis beurre Pizza Salade de cœur de palmiers	Salade d'haricots verts Taboulé Rillettes de thon
	Boulettes d'agneau au curry Poisson pané Brocolis fleurette Semoule au beurre	Veau marengo Aïoli de cabillaud Légumes grillés Pommes vapeur		Paëlla du chef Cœur de merlu sauce catalane Riz pilaf Ratatouille confite	Hachis parmentier Omelette aux fines herbes Purée de pommes de terre Petits pois étuvés
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit de saison Entremet chocolat	Ile flottante Clafoutis aux fruits		Compote de fruits Semoule au caramel	Fruit de saison Liégeois
	Corbeille de de fruits frais				



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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



COLLEGE LA SALLE

Semaine 04 AU 08 JUILLET 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Caviar d'aubergines Œuf mayonnaise Salade de blé	Carottes râpées vinaigrette Betteraves vinaigrette Jambon blanc et cornichons		MENU DU CHEF	MENU DU CHEF
	Poulet rôti au jus Filet de poisson sauce béarnaise Potatoes Haricots verts sautés	Merguez grillée Brandade de morue Tomate rôtie Purée de pommes de terre			
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Mousse citron Beignet chocolat	Fruit de saison Fromage blanc au coulis de fruits			
Corbeille de de fruits frais					



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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