

COLLEGE LA SALLE

Semaine du 06 au 10 Mars 2023





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D	Carottes râpées vinaigrette Rosette Maquereaux	Salade de haricots blancs Macédoine vinaigrette Samoussa de légumes	manger bouger Programme National Nutrition Santé	Coleslaw Taboulé à la menthe Sardines à l'huile	Salade de pommes de terre Salade de coeurs de palmier Tielle Sétoise	
E J	Sauté de boeuf à la provençale Nuggets de poisson Pâtes au beurre Haricots verts sautés Galette végétarienne Filet de poisson au pesto Purée de pommes de terre Flan de courgettes	Filet de poisson au		Rougail saucisse Rouille de seiche	Dos de colin au curry Cuisse de poulet grillée	
E U N		JANTE	Riz blanc Poêlée de légumes	au jus Blé pilaf Gratin de choux-fleurs		
Е	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages					
R	Fruit de saison Crème vanille	Eclair au chocolat Compote de fruits		Salade de fruits frais Fromage blanc coulis de fruits	Fruit de saison Crème pistache	



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



COLLEGE LA SALLE

Semaine du 13 au 17 Mars 2023





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E	Salade de perles Betteraves vinaigrette Oeuf mimosa	Rosette et condiments Céleri rémoulade Salade mexicaine	manger bouger Programme National Nutrition Santé	Salade de blé Salade d'endives aux pommes Roulé à la saucisse	Guacamole et tortillas Choux fleurs sauce cocktail Crêpe au fromage	
J	Rôti de porc au caramel	Tajine de volaille aux abricots secs Omelette au fromage		Nuggets végétariens	Filet de colin sauce crème Cordon bleu	
Ε	Filet de merlu à l'estragon			Colombo de poisson		
U	Riz créole Brocolis gratinés	Semoule au beurre Légumes tajine		Pommes rösties Jardinière de légumes	Tortis Fondue d'épinards	
N	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages					
E R	Fruit de saison Crème dessert praliné	Cocktail de fruits Flan caramel		Muffin aux pépites de chocolat Fruit de saison	Fruit de saison Mousse au chocolat	



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



COLLEGE LA SALLE

Semaine du 20 au 24 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
D	Salade de penne pesto Radis beurre Feuilleté de légumes	Pizza au fromage Salade verte et croûtons Rillettes de poisson	manger bouger Programme National Nutrition Santé	Nems à la menthe Concombres à la crème Salade de riz au maïs	Salade de haricots verts et oignons rouges Salade de pois chiche Pâté en croûte		
J E U N	Poulet basquaise Hoki sauce armoricaine Riz blanc Poêlée de légumes verts	Jambon braisé au jus Gratin de poisson Lentilles cuisinées Carottes braisées		Gnocchis au fromage Filet de colin à la dieppoise Semoule au beurre Julienne de légumes	Poisson meunière et citron Merguez grillée Pâtes au beurre Ratatouille confite		
R	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages						
	Cookies Fruit de saison	Salade de fruits frais Yaourt aromatisé		Brownie aux noix Liégeois vanille	Fruit de saison Flan chocolat		



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



COLLEGE LA SALLE Semaine du 27 au 31 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Journée des abeilles	VENDREDI	
Y	Macédoine de légumes Salade de lentilles à l' échalote Salade de choux blancs	Céleri rémoulade Rosettes et cornichons Salade de pâtes	manger bouger PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ	Carottes râpées Rillettes de thon Salade de pommes de terre catalane	Betteraves vinaigrette Salade grecque Pâté de campagne et cornichons	
D	Rôti de porc aux pommes	Dahl de lentilles au curry		Emincé de volaille	Brandade de poisson	
E J E U N E R	Dos de merlu sauce à l'aneth Boulgour Poêlée de carottes et butternut	Steak haché au jus Riz blanc Courgettes aux herbes		tomate basilic Colin au beurre blanc Penne au beurre Haricots verts à l'ail	Nuggets de volaille Purée de pommes de terre Ratatouille confite	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages					
	Liégeois Banane	Abricots au sirop Gâteau du chef		Dessert des abeilles : Tarte aux pommes et miel Fromage blanc, céréales et miel	Fruit de saison Mousse au chocolat	



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