

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Collège la salle - 24 au 28 Février 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Pamplemousse au sucre Quiche aux légumes Charcuterie	Radis beurre Œufs au thon Salade de pâtes BIO		Céleri rémoulade Salade composée Friand au fromage	Betteraves vinaigrette BIO Saucisson à l'ail Taboulé
	Sauté de porc au jus Poisson meunière et son citron Riz blanc Navets safranés	Poulet rôti au jus Dos de colin à la moutarde Pâtes au beurre Haricots verts sautés		Risotto aux trois fromages Filet de loup sauce hollandaise Ebly Poêlée de champignons	Steak haché grillé Brandade de morue Pommes rôsti Brocolis fleurette
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Compote de fruits Entremet lacté Pâtisserie du chef	Fruit de saison Fromage blanc au miel Cookies		Salade de fruits BIO Beignet au chocolat Flan caramel	Compote de fruits Crème dessert Charlotte aux poires

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 - 02 au 06 Mars 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade de choux fleurs Sardines à l'huile Samoussa	Carottes râpées BIO Artichauts vinaigrette Croquemonsieur		Champignons vinaigrette Mousse de foie Tielle sétoise	Salade d'avocat Haricots verts féta Salade de riz
	Cassoulet du chef Quenelle de Brochet Flageolets Epinards gratinés	Blanquette de veau Seiche à la Sétoise Riz blanc Poêlée de légumes		Kebab sauce blanche Omelette aux trois fromages Pommes vapeur Choux fleurs sautés BIO	Jambon braisé Couscous de la mer Semoule au beurre Légumes couscous
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit de saison Ile flottante Crêpe au sucre	Salade de fruits Mousse chocolat Eclair		Fruit de saison Panna cotta du coulis caramel Churros au sucre	Compote de fruits Liégeois Brownies

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 - 09 au 13 Mars 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E J U N E R	Poireaux vinaigrette Rillettes de thon Salade de pois chiches à la coriandre	Betteraves vinaigrette Pamplemousse au sucre Quiche lorraine		Endives vinaigrette Œufs mayonnaises Salade de blé	Radis beurre Maquereaux Hotdog	
	Cuisse de poulet au citron confit Filet de lieu aux crevettes Gratin dauphinois Carottes vichy	Pâtes à la bolognaise/saumon Pâtes au beurre BIO Flan de légumes		Escalope de dinde panée et son citron Dorade à la napolitaine Lentilles fermière Ratatouille confite	Galette de pois chiches sauce blanche Poisson à la tapenade Pommes vapeur Endives meunières	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages					
	Fruit de saison Entremet lacté BIO Gaufre au sucre	Compote de fruits Flan chocolat Tarte aux fruits		Fruit de saison Fromage blanc au sucre Donut's	Salade de fruits Crème vanille Millefeuilles	

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 - 16 au 20 Mars 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Céleri rémoulade Salade composée Salade de lentilles	Salade de pâtes au pesto Pâté en croute Macédoine mayonnaise		Courgettes râpées Salade de pommes de terre Crêpe au fromage	Champignons vinaigrette Artichauts vinaigrette Salade de pois chiches
	Roti de porc à la moutarde douce Pépîte de colin épinards Boulgour Poêlée de légumes verts	Sauté d'agneau aux pruneaux Filet de loup sauce tomate Semoule au beurre Haricots verts sautés BIO		Chili sin carné Rouille de seiche Riz Brocolis fleurette	Boulettes de bœuf sauce tomate Poisson sauce ciboulette Pommes rösti Purée de carotte
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit de saison BIO Ile flottante Tarte au flan	Salade de fruits Panna cotta au miel Tarte citron		Fruit de saison BIO Mousse caramel Tropézienne	Compote de fruits Entremet lacté Tiramisu

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 - 23 au 27 Mars 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Carottes râpées BIO Salade de cœurs de palmiers Nem à la menthe	Guacamole Jambon de Pays Taboulé		Tomates vinaigrette Œufs au thon Salade d'haricots verts BIO	Betteraves vinaigrette BIO Salade composée Friand au fromage
	Sauté de porc au curry Filet de poisson meunière Ebly Poêlée de légumes	Paëlla Filet de lieu sauce tomate Riz Choux fleurs sautés		Saucisse de Toulouse grillée Filet de poisson en croute de chorizo Purée de pommes de terre Poêlée de champignons	Steak haché au poivre Galette de blé épinards Pâtes au beurre Endives meunière
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Salade de fruits Liégeois Tarte grillée pommes	Salade de fruits Crème chocolat Tarte au chocolat		Compote de fruits Flan vanille Crumble aux fruits rouges	Fruit de saison Fromage blanc au coulis de fruits rouges Pâtisserie du chef

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 - 30 Mars au 05 Avril 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Radis beurre Salade maïs thon Croissant au jambon	Carottes râpées BIO Lentilles aux oignons rouges Macédoine mayonnaise		Céleri rémoulade Artichauts vinaigrette Tarte tomate moutarde	Salade de maïs Pamplemousse au sucre Samoussa
	Nuggets de volaille Dorade à la crème Ebly Fondue de poireaux	Boulettes d'agneau aux épices Saumon au beurre blanc Pommes vapeur Poêlée de légumes		Moussaka aux lentilles corail Hoki pané et son citron Riz Jeunes carottes	Poulet rôti aux herbes Dos de colin sauce agrumes Pâtes au beurre BIO Purée de légumes
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Salade de fruits Ile flottante Donut's	Compote de fruits Mousse aux fruits Eclair		Salade de fruits Liégeois Tarte aux pommes	Fruit de saison Crème dessert Cookies

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.

