COLLEGE LA SALLE

Semaine du 07 au 11 Novembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	**Salade verte aux croûtons** Charcuterie et condiments Salade de pois chiches	**Croque Monsieur** Salade composée Lentilles à l'échalote	manger bouger – Programme National Nutrition Santé	Quiche aux légumes d'automne Salade d'endives au bleu **Betteraves aux pommes**	FERIE
	Filet de poisson sauce citron **Boulettes d'agneau au jus** **Blé au beurre** **Brocolis fleurette**	**Escalope de volaille aux épices** **Filet de merlu sauce Hollandaise** **Boulgour** **Haricots plats sautés**		**Gardiane de taureau** **Filet de colin sauce à l'aneth** **Riz pilaf** **Gratin de courge**	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
DINER	Gâteau de semoule **Fruit de saison**	**Ananas** Tarte au chocolat		Fruit de saison **Flan au caramel**	

Menu équilibre

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

Bio

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

COLLEGE LA SALLE

Semaine du 14 au 18 Novembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Salade de haricots verts **Wrap crudités et fromage frais** Tielle sétoise	**Chou blanc râpé** Cake salé Betteraves vinaigrette	manger bouger PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ		**Carottes râpées à l'orange** Tarte aux poireaux Oeuf mayonnaise
	Tarte au fromage **Petit salé aux lentilles** **Jeunes carottes** **Lentilles cuisinées**	**Pâtes à la bolognaise** **Pâtes au saumon** **Pâtes au beurre** **Fondue de poireaux**			**Sauté de porc au caramel** **Fllet de poisson sauce au beurre blanc** **Pommes vapeur** **Choux braisés**
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Orange Crème saveur pralinée	Salade de fruits **Fromage blanc à la crème de marron**			**Fruit frais** Paris Brest

Menu équilibre

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

Bio

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

COLLEGE LA SALLE

Semaine du 21 au 25 Novembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Roulé à la saucisse Sardines à l'huile **Salade de chèvre chaud**	**Poireaux vinaigrette** Salade de chou chinois et raisins Saucisson sec		Salade d'endives et mimolette **Tarte à l'oignon** Macédoine de légumes	**Samoussas** Salade de haricots rouges Terrine de campagne
	Chili sin carne				
	Filet de hoki sauce au curry **Blé au beurre** **Poêlée forestière**	**Blanquette de veau** **Filet de lieu sauce tomate** **Riz blanc** **Carottes sautées**		**Steak haché de veau au jus** **Dos de colin à la crème** **Gratin dauphinois** **Purée de potiron**	**Sauté de volaille au curry** **Gratin de poisson** **Semoule au beurre** **Poêlée de légumes**
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Mandarine TIramisu	**Compote de poire** Flan caramel		**Fromage blanc au sucre** Fruit de saison	**Gâteau au yaourt** Fruit au sirop

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 du 28 Novembre au 02 Décembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Rillettes de thon Salade d'artichauts **Salade composée**	**Salade de riz** Jambon blanc et cornichons Radis beurre		Tielle sétoise Pois chiches vinaigrette **Coeur de palmier et maïs**	Médaillon de surimi et mayonnaise **Taboulé** Céleri vinaigrette
	Escalope de porc aux herbes **Filet de poisson sauce safranée** **Pommes lamelles sautées** **Endives braisées**	**Nuggets végétariens avec sauce tartare** **Nuggets de volaille** **Pâtes au beurre** **Fondue de poireaux à la crème**		**Boeuf bourguignon** **Filet de lieu sauce armoricaine** **Semoule au beurre** **Gratin de choux fleurs**	**Rôti de dinde au jus** **Filet de poisson meunière et citron** **Riz pilaf** **Haricots beurre persillés**
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit de saison **Liégeois au chocolat**	Flan vanille **Fruit cuit**		Fromage blanc et coulis de fruits rouges **Mandarine**	**Mousse au citron** Gâteau basque

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