

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Collège la Salle - 04 au 09 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Concombres vinaigrette Friand au fromage Saucisson sec	Carottes râpées Pizza Œufs mayonnaise		Guacamole et son toast Salade de pâtes Pâté en croute	Salade de choux fleurs Cake salé Sardines à l'huile
	Boulettes de bœuf sauce tomate Filet de poisson meunière et son citron Riz blanc  Haricots verts sautés	Escalope de dinde à la crème de champignons Dos de colin sauce citronnée Pâtes au beurre  Carottes sautées	 PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ	Mijoté de porc au miel Filet de cabillaud à la moutarde douce Semoule au beurre Purée de potiron	Falafels sauce tartare Aïoli de poisson Pommes vapeur Légumes aïoli
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Banane Entremet lacté Crêpe au chocolat	Salade de fruits Mousse chocolat Tarte aux pommes		Fruit de saison Flan caramel Cookies	Fruit de saison Fromage blanc à la confiture Fondant chocolat

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



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 - 11 au 15 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	FERIE	Champignons vinaigrette Feuilleté à la viande Salade composée		Céleri rémoulade Quiche au fromage Velouté potiron	Salade d'artichauts Mousse de foie Salade de fèves
		Blanquette de veau Filet de poisson pané et son citron Riz blanc Epinards à la crème		Curry de légumes Brandade de morue Riz blanc Gratin de choux fleurs	Spaghettis bolognaise Filet de poisson meunière  Pâtes au beurre Poêlée de champignons
		Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages			
		Compote de fruits Ile flottante Tropézienne		Compote de pommes Entremet pralinée Gâteau aux noix	Salade de fruits Liégeois Pâtisserie du chef

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



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 - 18 AU 22 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Poireaux vinaigrette Salade de riz Accras de morue	 Betteraves vinaigrette Samoussa Salade composée		Macédoine mayonnaise Salade de haricots rouges Charcuterie	Endives aux noix Pizza Maquereaux
	Poulet rôti au jus Poisson sauce armoricaine Pommes rissolées Haricots verts sautés	Lasagnes méditerranéennes Rougail de poisson Purée de patate douce Brocolis fleurette	 PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ	Tajine d'agneau Filet de merlu au beurre blanc Semoule au beurre Légumes tajine	Roti de dinde au jus Quenelle de brochet sauce Nantua Flageolets Poêlée de légumes
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	 Fruit de saison Flan vanille Crêpe au caramel	Fruit de saison Fromage blanc au sucre Tarte au citron meringuée		Salade de fruits Mousse citron Gâteau basque	Compote de fruits Crème dessert beignet chocolat

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



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 - 25 AU 29 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Champignons vinaigrette Pois chiche vinaigrette Œufs mayonnaise	 Salade de choux fleurs Salade de lentilles Samoussa		Salade d'avocat Salade de blé Tielle Sétoise	Carottes râpées vinaigrette Tarte aux oignons Saucisson à l'ail
	Tartiflette du chef Filet de poisson sauce tomate Blé au beurre Potimarron gratiné	Bœuf bourguignon Poisson sauce hollandaise Riz créole Jeunes carottes		 Galette de haricots rouges bio Moules marinières Pommes duchesses Fondue de poireaux	Choucroute garnie Filet de lieu à la tapenade Pommes vapeur Chou choucroute
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	 Fruit de saison Ile flottante Riz au lait	Poire au sirop Entremet pistache Eclair		Compote de fruits Panna cotta au coulis de fruits Tarte aux fruits	Fruit de saison Mousse caramel Tiramisu

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



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 Décembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Friand</p> <p> Haricots verts en salade BIO</p>	<p>ANIMATION RUSSIE</p> 		<p>Radis beurre</p> <p>Wraps saumon fumé</p> <p> Soupe de légumes</p>	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Toast et tapenade</p> <p>Mortadelle</p>
	<p>Curry de poulet</p> <p>Dos de colin à la crème</p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>Navets glacés</p>			<p>Tortellinis ricotta épinards</p> <p>Cabillaud sauce vierge</p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Purée de panais</p>	<p>Petit salé aux lentilles</p> <p>Filet de poisson sauce crevettes</p> <p>Lentilles fermières</p> <p>Epinards à la crème</p>
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	<p>Salade de fruits</p> <p>Liégeois</p> <p>Chausson aux pommes</p>			<p> Fruit de saison</p> <p>Crème caramel</p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p>Salade de fruits</p> <p>Mousse chocolat</p> <p>Forêt noire</p>

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



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 Décembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade composée Charcuterie Chou chinois aux raisins secs	 Carottes râpées vinaigrette Pizza Rillettes de thon		Céleri rémoulade Salade piémontaise Nem à la menthe	Champignons vinaigrette Cake salé Jambon de dinde
	Paupiette de veau aux olives Dorade sauce hollandaise Gratin dauphinois Haricots verts sautés	Boulettes d'agneau aux épices Marmite du pêcheur Semoule au beurre Petits pois étuvés	 PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ	Omelette aux fromages Merlu au lait de coco Blé au beurre Carottes sautées	Pot au feu Brandade de morue Pommes vapeur Légumes pot au feu
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit de saison Fromage blanc à la crème de marrons Pâtisserie du chef	Compote de fruits Entremet caramel Gaufre au chocolat		Salade de fruits Ile flottante Fondant crème de marrons	 Fruit de saison Panna cotta au miel Tarte aux poires

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



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 Décembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	 Betteraves aux pommes Taboulé Salade composée	Salade de soja Salade de pâtes Rillettes		REPAS DE NOËL 	REPAS DU CHEF
	Cassoulet Filet de poisson pané et son citron Haricots blancs Purée de brocolis	Cheeseburger Poisson à la crème Potatoes Poêlée de légumes	 PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ		
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Compote de fruits Crème dessert Donut's	 Salade de fruits Liégeois Tarte tatin			

Certains produits vendus dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.

Le menu mis en valeur en Orange correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.

