

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Collège la salle - 31 Août au 04 Septembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	VACANCES SCOLAIRES	Melon Saucisson à l'ail Tarte tomate moutarde		Pastèque Salade mexicaine Sardines à l'huile	Salade verte aux dès d'emmental Rillettes de thon Salade de boulgour
		Poulet rôti au jus Tomates rôties Pommes grenailles		Agneau à l'oriental Risotto aux trois fromages Flan de courgettes Blé au beurre	Bœuf à la provençale Poisson pané et son citron Pâtes au beurre Poêlée de légumes verts
		Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages			
		Fruit de saison Fromage blanc au miel Beignet abricot		Ananas frais Crème au chocolat Tropézienne	Salade de fruits Ile flottante Tarte aux pommes

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 - 07 au 11 Septembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Œufs durs mayonnaise Carottes râpées vinaigrette citronnée Friand au fromage	Tomates vinaigrette Mousse de foie Salade de pois chiches		Caviar d'aubergines Terrine de poisson Tourte aux légumes	Radis beurre Salade piémontaise Artichauts aux tomates séchées
	Roti de porc à la moutarde douce Filet de lieu sauce tomate Légumes grillés Semoule au beurre	Escalope de volaille panée et son citron Dos de colin au pesto Cœurs de fenouil braisé Polenta crémeuse		Saucisse de Toulouse grillée Omelette à la portugaise Épinards à la crème Purée de patate douce	Couscous Couscous de la mer Semoule au beurre Légumes couscous
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Marmelade de fruits Panna cotta au coulis de fruits rouges Éclair	Raisins Liégeois Tropézienne		Fruit de saison Flan caramel Tarte au chocolat	Salade de fruits Crème praliné Donut's

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 - 14 au 18 Septembre

D E J E U N E R	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de courgettes et féta	Céleri rémoulade		Salade composée	Salade de chou blanc
	Samoussa	Pizza du chef		Salade de riz	Pâté en croute
	Tapenade et toast	Avocat vinaigrette		Jambon blanc	Lentilles aux oignons rouges
	Tomates farcies	Spaghettis carbonara		Veau marengo	Pilons de poulet Texmex
	Brandade de morue	Spaghettis aux légumes de saison et dés de fromage		Filet de poisson meunière	Merlu sauce hollandaise
	Riz blanc	Haricots verts sautés		Ratatouille confite	Fondue de poireaux
	Légumes grillés	Boulgour		Blé au beurre	Pommes vapeur
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Compote de fruits	Faisselle au sucre		Raisins	Fruit de saison
	Mousse au citron	Poire cuite au chocolat		Entremet lacté	Fromage blanc au coulis de mangue
	Tiramisu	Forêt noire		Clafoutis	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 - 21 au 25 Septembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Endives aux dés de roquefort Tarte aux poireaux Salade de cœurs de palmiers	Pamplemousse au sucre Taboulé Haricots verts et fêta		Salade de mâche aux noix Œufs mimosa Nem à la menthe	Radis beurre Saucisson à l'ail Poireaux vinaigrette
	Fricadelle de bœuf sauce forestière Filet de poisson sauce blanche Haricots blancs Brocolis fleurette	Jambon braisé sauce au poivre Paupiette de saumon sauce citronnée Jeunes carottes Pommes vapeur		Hachis parmentier Dorade à la tapenade Poêlée de champignons Ebly	Curry de volaille Lasagnes méditerranéennes Choux fleurs sautés Semoule au beurre
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Salade de fruits Entremet praliné Tarte pomme noix	Fruit de saison Panna cotta au miel Crêpe au sucre		Compote de fruits Crème vanille Beignet chocolat	Salade de fruits Liégeois Éclair

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 - 28 Septembre au 02 Octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Carottes râpées vinaigrette Maquereaux Quiche au bleu	Salade de chou chinois Feuilleté hotdog Macédoine mayonnaise		Salade de brocolis aux amandes et raisins secs Betteraves aux pommes Pizza	Guacamole Jambon de Montagne et cornichons Tarte fine aux oignons
	Petit salé aux lentilles Filet de poisson sauce tomate Purée de potiron Lentilles fermières	Poulet rôti au jus Parmentier de poisson Blettes gratinées Pommes grenailles		Roti de porc au jus Rouille de seiche Aubergines grillées Riz blanc	Tajine d'agneau Tajine de légumes végétarien Semoule au beurre
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Prunes Flan vanille Brownies	Marmelade de fruits Mousse aux marrons Gaufre au chocolat		Fruit de saison Entremet lacté Tarte au citron meringuée	Salade d'agrumes Ile flottante Paris-Brest

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 - 05 au 09 Octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade d'endives Sardines à l'huile Salade de blé	Coleslaw Rillettes Accras de morue		Salade Grecque Piémontaise Surimi	Salade de choux fleurs Œufs durs mayonnaise Crêpe jambon fromage
	Boulettes de bœuf sauce tomate Dos de colin aux agrumes Pâtes au beurre Julienne de légumes	Cordon bleu Rougail de poisson Flan de potiron Riz blanc		Blanquette de veau Omelette aux fromages Brocolis fleurette Gnocchis	Escalope de dinde sauce forestière Filet de poisson pané Purée de panais Pâtes au beurre
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Pomme au four Petits suisses aux fruits Tarte grillée aux pommes	Compote de fruits Fromage blanc au sucre Cookies		Salade de fruits Flan chocolat Gâteau basque	Fruit de saison Crème dessert Tarte aux fruits

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 - SEMAINE DU GOUT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte aux gésiers Houmous Poireaux vinaigrette	Salade ananas crevettes Pizza Betteraves vinaigrette Paupiette de veau à la moutarde Lieu sauce béarnaise Jeunes carottes Pâtes au beurre		Salade d'endives Maquereaux Salade de lentilles Escalope de dinde panée et son citron Saumon sauce vierge Fondue de poireaux Riz blanc	Pissaladière Salade radis noir Pâté de campagne Steak de soja sauce blanche Poisson à la tapenade Haricots verts sautés Pommes rissolées
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit de saison Milkshake chocolat Crêpe au sucre	Salade de fruits Muffin Crème chiboust aux poires caramélisées		Pommes poêlées aux figues et amandes Liégeois Donut's	Compote de fruits Mousse chocolat Tiramisu à la châtaigne

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.

