COLLEGE LA SALLE

Semaine du 29 Août au 02 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	VACANCES SCOLAIRES			**Tomates mozzarella** Salade de pâtes Saucisson à l'ail	**Concombres au pesto** Oeufs mayonnaise Poivrons marinés
				Dahl de lentilles au curry	**Saucisse Aveyronnaise grillée au jus** FIlet de poisson meunière et citron
				Sauté de volaille **Riz Pilaf** Haricots plats sautés	**Potatoes** Aubergines grillées
				Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages	
				Mousse chocolat Fruit de saison	**Fruit de saison** Flan vanille

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 05 au 09 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Radis beurre Brocolis au pesto **Quiche Lorraine**	**Courgettes râpées au citron** Salade de fèves aux tomates séchées Stick de mozzarella	manger bouger – Programme National Nutrition Santé	**Carottes râpées vinaigrette** Caviar d'aubergines Samoussas	Concombres à la crème **Toast à la tapenade** Jambon blanc
	Steak haché grillé au jus **Filet de lieu sauce Aneth** Riz **Ratatouille**	**Sauté de porc au caramel** Gratin de poisson **Purée de pommes de terre** Carottes braisées		**Macaronis sauce fromagère** Cuisse de poulet au romarin Pâtes au beurre Courgettes sautées	Rouille de seiche **Paupiette de veau à la tomate** Riz blanc **Haricots verts à l'ail**
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit de saison Liégeois	**Crème pralinée** Compote de fruits		Flan pistache **Fruit cuit**	**Fruit de saison** Tarte au citron meringuée

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 12 au 16 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	**Salade verte aux croûtons** Salade de riz Pizza	Tzatziki et son toast **Taboulé oriental** Nem à la menthe		**Haricots verts à l'échalote** Rillette de thon Tarte à l'oignon	Salade de blé Jambon de dinde **Wrap aux crudités**
	Saucisse de Toulouse au jus Dos de colin au pesto **Ecrasé de pommes de terre** Brocolis fleurette	**Sauté de volaille aux olives** Filet de hoki sauce citronnée Gnocchis **Courgettes sautées**		**Omelette au fromage** Boulettes de boeuf **Pâtes à la sauce tomate** Ratatouille confite	**Filet de poisson au curry** Escalope viennoise **Semoule au beurre** Poêlée de légumes
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Gâteau au yaourt Fruit de saison	**Pastèque** Tarte au chocolat		**Salade de fruits frais** Ile flottante	Tiramisu **Abricots 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 19 au 23 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	**Melon** Salade de pâtes Rillette de sardines	Tomates, féta Aubergines grillées **Salade de pois chiches**		Concombre au yaourt Salade de riz **Oeuf mayonnaise**	Céleri vinaigrette **Samoussa de légumes** Jambon blanc
	Echine de porc à la provençale Dos de colin sauce hollandaise **Petits pois à la française** Carottes Vichy	**Filet de poulet texmex** Poisson meunière Penne au beurre **Haricots plats persillés**		**Filet de lieu rôti à l'huile d'olive** Nuggets de volaille sauce tartare **Pommes lamelles sautées** Gratin de courgettes	**Quenelles nature sauce tomate** Sauté de boeuf aux olives Boulgour **Ratatouille confite**
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Mousse au chocolat Fruit de saison	Crème pistache **Fruit de saison**		Crumble aux pommes **Salade de fruits**	Flan chocolat **Fruit cuit**

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 26 au 30 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	**Salade de carottes vinaigrette** Salade de pommes de terre Rosette et cornichons	Courgettes râpées au citron Feuilleté au fromage **Tarte au saumon**		**Tomates vinaigrette** Nem à la menthe Salade parisienne	Sardines à l'huile **Radis beurre** Salade de riz au maïs
	Daube de boeuf Poisson au curry et lait de coco **Semoule au beurre** Aubergines sautées	**Porc au curry** Filet de lieu au citron Ebly **Brocolis fleurette**	manger bouger – Programme National Nutrition Santé	**Lasagnes méditerranéenne** Boulettes d'agneau à la tomate Pâtes au beurre Poêlée de légumes de saison	**Colin sauce citron** Cuisse de poulet grillée **Pommes vapeur** Haricots beurre à l'ail
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Banane au caramel Flan vanille	**Salade de fruits** Chou chantilly		Mousse aux marrons **Compote tutti frutti**	**Muffin** Fruit de saison

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 03 au 07 Octobre 2022

LANGUEDOC RESTAURATION

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	**Champignons vinaigrette** Taboulé oriental Jambon blanc, cornichons	Tomates, féta Tarte au fromage **Betteraves mimosa**	manger bouger – Programme National Nutrition Santé	Céleri rémoulade Pâté de campagne **Salade verte et croûtons**	**Salade de pois chiches** Friand au fromage Salade de fonds d'artichauts
	Steak haché grillé au jus Filet de merlu à la crème d'aneth Rösti de pommes de terre **Purée de carottes**	**Gardiane de taureau** Calamar à la romaine **Riz blanc** Choux fleurs sautés		**Raviolis au fromage** Sauté de volaille à la moutarde Pâtes au beurre Epinards à la crème	**Dos de merlu aux amandes** Côte de porc grillée au jus Pommes noisettes **Haricots verts à l'ail**
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Flan caramel Poire au sirop	**Ananas à la menthe** Pâtisserie du chef		Liégeois chocolat **Fruit cuit**	Flan caramel **Fruit de saison**

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 10 au 14 Octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	**Salade maïs thon** Salade de pâtes Betteraves vinaigrette	Quiche océane Taboulé **Coleslaw**	manger bouger PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ	Nos amis Belges	Salade Lyonnaise **Coeur de palmiers et maïs** Pâté en croûte
	Haché de veau au jus Filet de merlu en croûte d'herbes **Boulgour** Carottes au cumin	Cordon bleu **Dos de colin aux agrumes** **Lentilles cuisinées** Carottes braisées			**Omelette au fromage** Daube de boeuf Macaronis au beurre **Brocolis fleurette**
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Salade de fruits **Fromage blanc à la crème de marrons**	**Pomme au four** Riz au lait			**Tarte au citron Meringuée** Fruit de saison

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 17 au 21 Octobre 2022

LANGUEDOC RESTAURATION

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Salade Caesar Céleri vinaigrette **Salade de pâtes au surimi**	Feuilleté de légumes **Céleri rémoulade** Jambon de pays	manger bouger PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ	**Salade composée** Salade de boulgour Brocolis au pesto	Salade de pommes de terre à l'échalote **Chou-fleur sauce cocktail** Pâté croûte
	Escalope de volaille à la crème Filet de hoki sauce au beurre Pommes campagnardes **Poêlée forestière**	**Mijoté de porc aux épices** Dos de merlu sauce vierge **Semoule au beurre** Haricots verts à l'ail		**Galette végétarienne** Pâtes à la bolognaise Pâtes au beurre **Gratin de courge**	**Rabas d'encornets** Quenelles de volaille gratinées **Petits pois** Carottes au cumin
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit de saison Mousse aux marrons	Cookie **Banane**		Salade de fruits **Crème caramel**	**Cake marbré** Poire au sirop

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