

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Collège la salle - 03 au 07 Mai 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Macédoine mayonnaise Friand au fromage Pamplemousse au sucre	Charcuterie et condiments Betteraves vinaigrette Salade de pâtes		Salade de tomates basilic Œufs mayonnaises Quiche aux fromages	Asperges vinaigrette Pâté de campagne Salade de pois chiche
	Cordon bleu Poisson sauce vierge Purée de pommes de terre Ratatouille confite	Sauté de volaille au citron confit Lieu à la tapenade Gratin de courgettes Pâtes au beurre		Chili con carné Filet de poisson meunière Haricots plats sautés Riz	Couscous merguez Filet de lieu au pesto Semoule au beurre Légumes tajine
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Entremet lacté Gaufre au sucre	Fruit de saison Fromage blanc au sucre		Salade de fruits Mousse chocolat	Fruit de saison Clafoutis aux cerises

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 - 10 au 14 Mai 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Carottes râpées vinaigrette Salade de saumon fumé Pizza du chef	Concombres vinaigrette Jambon blanc et cornichons Salade de riz			
	Saucisse de Toulouse grillée Omelette aux fines herbes Haricots blancs Brocolis fleurette	Lasagnes bolognaise Poisson pané et son citron Pâtes au beurre Purée de carottes		FERIE	FERIE
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Compote de fruits Flan vanille	Faisselle au sucre 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 - 17 au 21 Mai 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Pastèque Salade d'artichauts Tarte tomate moutarde	Tomate mozzarella Rillettes de thon Taboulé		Carottes râpées vinaigrette Mousse de foie Quiche aux légumes d'été	Melon Cœur de palmiers vinaigrette Friand au fromage
	Poulet rôti au jus Filet de dorade sauce vierge Pommes rôsti Endives meunière	Sauté de porc à la moutarde Lasagnes au saumon Ratatouille confite Lentilles		Escalope de dinde au jus Cube de colin pané aux céréales Petits pois Ebly	Rougail saucisse Chili sin carné Légumes grillés Riz blanc
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit de saison Crêpe au chocolat	Compote de fruits Liégeois		Fromage blanc au coulis Pâtisserie	Fruit de saison Flan chocolat

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 - 24 au 28 Mai 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	FERIE	Radis beurre Œufs au thon Salade de quinoa		Pastèque Sardines à l'huile Pizza du chef	Guacamole Salade de courgettes Salade de lentilles
		Tomate farcie Seiche en persillade Pommes vapeur Tomate rôtie		Poulet rôti au jus Poisson au pesto Potatoes Poêlée de légumes verts	Chipolatas grillée Brandade de morue Purée de pommes de terre Piperade
		Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages			
		Fruit de saison Tiramisu		Fruit de saison Beignet abricot	Compote de fruits Crème caramel

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 - 31 Mai au 04 Juin 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E J E U N E R	Pâté de campagne Betteraves vinaigrette Tarte aux oignons	Poivrons marinés Œufs mayonnaises Roulé à la saucisse		Melon Salade d'haricots verts féta Piémontaise	Coleslaw Jambon de Montagne Houmous	
	Rouille de seiche Raviolis ricotta épinards Courgettes sautées Riz créole	Tajine d'agneau Dos de colin au citron et à la coriandre Semoule au beurre Légumes tajine		Poulet basquaise Galette végétarienne sauce tartare Pâtes au beurre Brocolis fleurette	Boulettes de bœuf sauce tomate Filet de poisson meunière et son citron Boulgour Courgettes poêlées	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages					
	Fruit de saison Ile flottante	Salade de fruits Tarte aux fruits		Fruit de saison Éclair vanille	Compote de fruits Flan caramel	

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 Juin 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E J E U N E R	Caviar d'aubergines Salade de thon maïs Taboulé	Tomates vinaigrette au pesto Salade de boulgour Accras de morue		Radis beurre Salade d'artichauts Salade de fusilli	Concombres vinaigrette Charcuterie et condiments Salade de haricots rouges	
	Travers de porc sauce barbecue Poisson à l'huile d'olive Purée de pommes de terre Épinards à la crème	Burger du chef Lieu à la provençale Poêlée de légumes verts Pommes duchesses		Merguez Omelette sauce tomate Purée de choux fleurs au curry Semoule au beurre	Sauté de volaille à la moutarde Cabillaud au pesto rouge Piperade Pâtes au beurre	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages					
	Fruit de saison Clafoutis aux cerises	Faisselle au sucre Tropézienne			Compote de fruits Ile flottante	Fruit de saison Entremet vanille

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 Juin 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Pastèque Saumon fumé et mâche Cake lardons emmental	Salade d'avocat Saucisson sec Samoussa aux légumes		Carottes râpées vinaigrette Maquereaux Salade de fèves	Salade de tomates Salade de blé Tapenade sur toast
	Sauté de porc au caramel Poisson sauce citronnée Ebly Haricots beurre	Gardianne de taureau Hoki pané et son citron Carottes sautées Pommes vapeur		Escalope de dinde au jus Rouille de seiche Riz Gratin de courgettes	Macaronade à la saucisse Dos de colin sauce citronnée Pâtes au beurre Aubergines grillées
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Salade de fruits Pâtisserie du chef	Salade de fruits Fromage blanc au sucre		Fruit de saison Flan aux œufs	Fruit de saison Gaufre au chocolat

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 Juin 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Chou rouge vinaigrette Œufs mayonnaises Friand au fromage	Salade de courgettes Salade de pois chiche Nem à la menthe		Salade composée Pâté en croute Salade de riz	Radis beurre Pizza Salade de cœur de palmiers
	Petits légumes farcis Curry de légumes végétarien Blé au beurre Tomate rôtie	Boulettes d'agneau au curry Nugget de poisson Brocolis fleurette Semoule au beurre		Veau marengo Aïoli de cabillaud Légumes grillés Pommes vapeur	Paëlla du chef Cœur de merlu sauce catalane Riz pilaf Ratatouille confite
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Mousse chocolat Tarte citron meringuée	Fruit de saison Entremet chocolat		Ile flottante Clafoutis aux fruits	Compote de fruits Semoule au caramel

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 Juin au 02 Juillet 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E J E U N E R	Salade d'haricots verts Taboulé Rillettes de thon	Caviar d'aubergines Œuf mayonnaise Salade de blé		Carottes râpées vinaigrette Betteraves vinaigrette Jambon blanc et cornichons	MENU DU CHEF	
	Hachis parmentier Brouillade d'œufs à la portugaise Purée de pommes de terre Petits pois étuvés	Poulet rôti au jus Filet de poisson sauce béarnaise Pommes rösti Haricots verts sautés		Merguez grillée Brandade de morue Tomate rôtie Purée de pommes de terre		
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages					
	Fruit de saison Liégeois	Mousse citron Beignet chocolat		Fruit de saison Fromage blanc au coulis de 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.

