

MENU

SEMAINE du 05 DECEMBRE 2022 au 09 DECEMBRE 2022

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 05	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Friand viande / friand fromage / endives Rôti de dinde au curry / côte de porc Flageolets Petits suisses Fruits	Potage Quenelle sauce Aurore Semoule Fromage Mousse au chocolat
MARDI 06	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Céleri rémoulade / lentilles / carottes râpées Lasagnes végétariennes / omelette parmentière Ratatouille Fromage Compote	Pamplemousse Cordon bleu Coquillettes Yaourt Fruits
MERCREDI 07	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade parisienne Sauté de veau marenge Riz Fromage Tartelette au chocolat	Coquille de poisson Escalope de dinde Poêlée de légumes Fromage Fruits
JEUDI 08	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Semoule mexicaine / sardines à la tomate / mâche Endives au jambon / escalope viennoise Epinards Béchamel Yaourt Fruits	Salade Tartiflette / pommes de terre à la crème Yaourt Fruits
VENDREDI 09	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Champignons aux fines herbes / potage de légumes / chou blanc Filet de poisson dieppoise / bœuf provençale Semoule Fromage Fruits	/

Bleu : Calcium

Rouge : Protéines

Vert : Vitamines

Marron : Féculents

La Gestionnaire,
J. COURAL

Le Principal,
N.O. MOREAU
de la S.

MENU

SEMAINE du 12 DECEMBRE 2022 au 16 DECEMBRE 2022

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 12	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Radis noir / poireau vinaigrette / mâche Emincé de porc à la moutarde / dos de cabillaud Riz Fromage Entremet vanille / entremet chocolat	Friand fromage Bœuf braisé Carottes Fromage Fruits
MARDI 13	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Salade de blé au surimi / potage de légumes Poulet rôti / steak haché Choux fleurs Béchamel Flanby Fruits	Maïs / betteraves rouges Poisson meunière Tortis Fromage Fruits
MERCREDI 14	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade / maïs / macédoine de légumes Hachis parmentier Fromage Salade de fruits	Jambon de dinde Steak haché de veau Poêlée de légumes Yaourt Buche glacée
JEUDI 15	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	REPAS DE NOEL	Asperges Saucisse de volaille Semoule Fromage Fruits
VENDREDI 16	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Carottes râpées / salade / radis noir / potage de légumes Couscous végétarien Fromage Fruits	/

Bleu : Calcium

Rouge : Protéines

Vert : Vitamines

Marron : Féculents

La Gestionnaire,

J. COURAL

Le Principal





REPAS DE NOËL

15 DÉCEMBRE 2022

**PÂTE EN CROUTE PINTADE MORILLES OU
SALADE AUVERGNATE
SAUMON FUME**

**BALLOTIN DE DINDE FARCI FIGUES ET MIEL OU
PAVÉ D'OMBLE CHEVALIER**

**POMMES DAUPHINES OU
HARICOTS VERTS**

FROMAGE

**DELICE MANDARINE OU
BUCHE PATISSIERE MAISON**

CLEMENTINES



MENU

SEMAINE du 03 JANVIER 2023 au 06 JANVIER 2023

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 02	/	/	/
MARDI 03	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Potage / céleri rémoulade / macédoine de légumes Galette fromagère Carottes Béchamel Fromage Compote	Endives Quenelles sauce Aurore Semoule Liégeois Fruits
MERCREDI 04	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Poireau mimosa / mâche Steak haché Tortis Fromage Fruits	Pamplemousse Cordon bleu Petits pois Fromage Chausson aux pommes
JEUDI 05	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Friand fromage / friand viande Escalope de dinde / rôti de porc Haricots verts Petits suisses Fruits	Betteraves rouges Raviolis Fromage Fruits
VENDREDI 06	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade / carottes râpées / champignons à la grecque Hachis parmentier / brandade de morue Yaourt Fruits	/

Bleu : Calcium

Rouge : Protéines

Vert : Vitamines

Marron : Féculents

La Gestionnaire,


J. COURAL

Le Principal,


N.O. MOREAU
COLLEGE
Principal
15. Av. de la Sénatorerie

MENU

SEMAINE du 09 JANVIER 2023 au 13 JANVIER 2023

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 09	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Jambon blanc / jambon pays / endives Fondu creusois / saucisses de Toulouse Frites Yaourt Fruits	Crêpe emmental Haché de veau Poêlée de légumes Yaourt Salade de fruits
MARDI 10	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Salade de pommes de terre au reblochon / mâche Fricassée de volaille / rôti d'agneau Poêlée campagnarde Fromage Galette des rois	Bouillon de bœuf Tomates farcies Riz Fromage Fruits
MERCREDI 11	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade limousine Sauté de veau aux olives Blé Fromage Compote	Salade Croque monsieur Fromage Entremet vanille
JEUDI 12	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Potage / taboulé tutti frutti Nuggets de blé / pané de blé tomate mozzarella Epinards Béchamel Yaourt Fruits	Betteraves rouges Pâté de pomme de terre Salade Flanby Fruits
VENDREDI 13	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Radis noir / chou blanc/ chou rouge Sauté de porc / brochette de poisson Coquillettes Fromage Fruits	/

Bleu : Calcium

Rouge : Protéines

Vert : Vitamines

Marron : Féculents

La Gestionnaire,



J. COURAL

