



Institution Saint Joseph (Collège)

Semaine du 02 au 06 novembre 2020



Midi

LUNDI 02	<p>Carottes râpées à la vinaigrette/ Pomme au curry/ tomates aux dés de fromage</p> <p>Lasagne Salade</p> <p>Liégeois à la vanille/ Flan au caramel/ Mousse au chocolat</p>
MARDI 03	<p>Quiche au fromage/ Croisillon au fromage/ Quiche aux oignons</p> <p>Boules végétariennes à la tomate Semoule bio, ratatouille</p> <p>Banane au chocolat/ Poire au caramel/ Clémentine</p>
JEUDI 05	<p>Betteraves rouges en salade/ Potage/ Pêche au thon Bœuf à la forestière</p> <p>Tortis bio, Champignons à la crème</p> <p>Tarte aux pommes/ Fondant au chocolat/ Beignet</p>
 VENDREDI 06	<p>Salade fromagère/ Céleri râpé à la mimolette/ Salade coleslaw Paëlla</p> <p>Salade de fruits frais/ Cocktail de fruits/ Pomme</p>

Produits issus de l'agriculture biologique

Viande Française

Plat végétarien

Produit local

Cuisiné par le chef



Midi

LUNDI 09	Concombre à la bulgare/ chou blanc aux raisins/ radis et beurre Couscous végétarien Compote de fruits/ Pêche au sirop/ ananas au sirop
MARDI 10	<p style="text-align: center;">Repas du terroir</p> Potage du jour/ macédoine de légumes/ haricots verts à la vinaigrette Carbonnade flamande Frites, endives baises Tarte au sucre
JEUDI 12	Taboulé/ mousse de betteraves rouges/ chou-fleur à la vinaigrette Rôti de porc à la normande Duo de purées Fruit de saison / salade de fruits frais/ poire au chocolat
VENDREDI 13	Œuf à la mayonnaise/ œuf au ketchup/ œuf au thon Filet de lieu sauce dieppoise Pates , fondue de poireaux Ile flottante/ crème dessert au chocolat/ glace

 **Produits issus de l'agriculture biologique**



Produit local

 **Viande Française**



Cuisiné par le chef



Plat végétarien



Midi

LUNDI 16	Salade verte à la mimolette/ terrine de légumes/ chou-fleur sauce cocktail Nuggets végétariens Semoule bio , légumes au jus Fruit de saison / compote/ salade kiwi-banane
MARDI 17	Crêpe aux champignons/ pizza/ feuilleté hot dog Sauté de dinde à la crème Riz bio , carottes vichy Petit suisse aux fruits/ fromage blanc au coulis de caramel/ yaourt brassé
JEUDI 19	Potage du jour/ pêche au surimi/ tomate au thon Tartiflette Salade Mousse au chocolat/ crème à la vanille/ flan nappé au caramel
VENDREDI 20	Pâtes au saumon et légumes Emmental/ kiri/ tomme noire Salade de fruits frais/ fruit de saison / smoothie pomme - poire

 **Produits issus de l'agriculture biologique**



Produit local



Viande Française



Cuisiné par le chef



Plat végétarien



Institution Saint Joseph (Collège)

Semaine du 23 au 27 novembre 2020



Midi

LUNDI 23	Potage du jour/ betteraves rouges aux pommes/ maïs à la mimolette Cuisse de poulet rôtie Frites, salade Crème dessert au chocolat/ liégeois à la vanille/ semoule au lait
MARDI 24	Omelette Pâtes , ratatouille St paulin/ boursin/ gouda Fruit de saison / salade de fruits frais/ poire à la vanille
JEUDI 26	REPAS ORIENTAL Carottes râpées à l'orange/ céleri aux épices cajun/ boulgour à l'orientale Sauté de veau version tajine Semoule au curry Gâteau au miel/ tarte pomme – cannelle/ pain d'épices
VENDREDI 27	Salami et cornichons/ duo de saucissons Filet de poisson meunière aux fines herbes Pommes de terre dorées au four, julienne de légumes Fromage blanc au coulis de fruits/ yaourt aromatisé / petit suisse sucré

 **Produits issus de l'agriculture biologique**



Produit local

 **Viande Française**



Cuisiné par le chef

 **Plat végétarien**

Institution Saint Joseph (Collège)

Semaine du 30 novembre
au 4 décembre 2020

api



Midi

LUNDI 30	Salade verte aux croûtons/ concombre à la féta/ salade d'endives Pané végétarien Semoule bio , ratatouille Entremets au chocolat/ crème au caramel/ mousse au café
MARDI 01	Emincé de porc à la dijonnaise Pommes de terre, lentilles aux carottes Emmental/ chanteneige/ camembert Smoothie banane – framboise/ clémentine/ coupe pomme - poire
JEUDI 03	Croisillon au fromage/ quiche lorraine/ crêpe au fromage Steak haché de bœuf sauce douce au poivre Pates , haricots beurre Fromage blanc nature sucré/ yaourt aux fruits/ petit suisse aromatisé
VENDREDI 04	Champignons à la grecque/ brocolis à la vinaigrette/ potage du jour Lasagne de poisson Salade Poire au sirop/ cocktail de fruits/ compote



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande Française



Produit local



Cuisiné par le chef



Plat végétarien



Midi

LUNDI 07	<p>Hachis végétarien Salade Vache qui rit/ tomme blanche/ edam Fruit de saison/ salade de fruits frais/ poire à la cannelle</p>
MARDI 08	<p>Surimi à la mayonnaise/ œuf dur sauce cocktail/ sardine à la tomate Bœuf à la hongroise Coquillettes bio, poêlée méridionale Yaourt nature sucré/ fromage blanc aux éclats de biscuit/ petit suisse aux fruits</p>
JEUDI 10	<p>Carottes râpées à la vinaigrette/ céleri rémoulade/ tomate persillée Jambon chaud sauce barbecue Pommes de terre et chou-fleur au gratin Multi-choix de compotes/ pêche au sirop</p>
VENDREDI 11	<p>Poisson pané sauce tartare Riz bio/ épinards à la crème Fromage des Pyrénées/ mimolette/ gouda Crème dessert au chocolat/ liégeois à la vanille/ entremets au caramel</p>



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande Française



Plat végétarien



Produit local



Cuisiné par le chef



Midi

LUNDI 14	Chou-fleur sauce cocktail/ salade coleslaw / concombre au gouda Tortilla de pommes de terre Salade Riz au lait/ entremets à la vanille/ crème au caramel
MARDI 15	Taboulé/ salade niçoise/ salade de pommes de terre Sauté de bœuf à la tomate Coquillettes au gratin Petit suisse aux fruits/ fromage blanc sur lit de compote de fruits/ yaourt aromatisé
JEUDI 17	Brandade de poisson Salade Boursin/ tomme grise/ brie Fruit de saison/ salade de fruits frais/ cocktail de fruits
VENDREDI 18	<p style="text-align: center;">Repas de Noël</p> Jus de fruits Cheeseburger Frites, salade sundae

Joyeux Noël



Produits issus de l'agriculture biologique



Produit local



Viande Française



Cuisiné par le chef



Plat végétarien