

Midi

LUNDI

MARDI

JEUDI

Carottes râpées à l'orange – tomates à la vinaigrette – salade composée
Pates a la carbonara
Fromage râpé
Crumble de pêche – compote – mirabelle à la vanille

VENDREDI

Poisson pané sauce béarnaise
Riz bio – poêlée de courgettes fraîche au thym
Edam – vache qui rit – mimolette
Assortiment de glaces



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande Française



Produit local

Midi

LUNDI	<p>Macédoine de légumes – betteraves rouges bio en salade – maïs aux dés de tomates Lasagne épinards et ricotta Salade Fruit de saison – ananas frais et chantilly – smoothie aux fruits rouges</p>
MARDI	<p>Céleri râpé à la mimolette – concombre à la bulgare – salade au thon Poulet basquaise Semoule bio Pâtisserie du jour</p>
JEUDI	<p>Jambon blanc Frites – salade et vinaigrette à l’ail Kiri – gouda – saint nectaire Salade de fruits frais – banane au chocolat – fruit de saison</p>
VENREDI	<p>Salami et condiments – œuf à la mayonnaise – œuf au ketchup Filet de lieu sauce citron Cœur de blé – ratatouille Fromage blanc sucré – fromage blanc au coulis de caramel – petit suisse aux fruits</p>



Produits issus de l’agriculture biologique



Viande Française



Produit local

Institution Saint Joseph (Collège)

api

Semaine du 13 au 17 Septembre 2021

Midi

LUNDI	Salade coleslaw – betteraves à la moutarde à l'ancienne – salade fromagère Boules de bœuf à l'échalote Pommes de terre aux épices – jardinière de légumes Yaourt aux fruits – yaourt sucré – fromage blanc au spéculoos
MARDI	Cordon bleu Macaronis bio – carottes vichy Mimolette – chanteneige – brie Poire pochée à la cannelle – fruit de saison – salade de fruits au coulis de framboise
JEUDI	Crêpe au fromage – quiche aux oignons – friand au fromage Omelette aux fines herbes Semoule bio – tomate rôtie Fruit de saison – smoothie à la banane – duo de melon et pastèque
 VENDREDI	Parmentier de poisson aux herbes fraîches Salade Gouda – tomme grise – emmental Assortiment de glaces



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande Française



Produit local

Midi

LUNDI	<p>Carbonnade flamande Frites – salade Emmental – vache picon – tomme blanche Fruit de saison - salade de banane et kiwi au thé – dés de pommes au caramel</p>
MARDI	<p>Boulettes aux légumes sauce tomate Tortis bio – fondue de poireaux Chanteneige – tomme noire – saint paulin Pâtisserie du jour</p>
JEUDI	<p>Concombre à la ciboulette – salade au jambon – tomates à la feta Steak haché de veau sauce moutarde Pommes de terre et brocolis au gratin Mousse au chocolat blanc – flan nappé au caramel – crème au citron et biscuit salé</p>
 VENDREDI	<p>Saucisson et cornichon – rilette et condiments – œuf sauce cocktail Blanquette de poisson Riz bio – julienne de légumes Petit suisse sucré – yaourt fermier – fromage blanc aux fruits</p>



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande Française



Produit local



Institution Saint Joseph (Collège)

Semaine du 27 Septembre au 1 Octobre 2021

Midi

LUNDI	Toast à la rilette de sardine – surimi à la mayonnaise – pêche au thon Aiguillettes de dinde aux champignons Coquillettes bio et râpé Salade de fruits frais – poire à la vanille – fruit de saison
MARDI	Chipolatas grillées Purée – demi-pomme rôtie au miel Tomme noire – chantaillou – camembert Crème au caramel – liégeois au chocolat – mousse au spéculoos
JEUDI	Betteraves rouges bio à la vinaigrette – haricots verts à l'échalote – potage du jour Pizza au fromage Salade Compote – clafoutis au quetsche – pomme cuite au chocolat
 VENDREDI	Carottes râpées à l'edam – chou blanc remoulade – salade au maïs Filet de poisson meunière Riz bio – poêlée de courgettes Fromage blanc stracciatella – yaourt sucré – fromage blanc au coulis de mûre



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande Française



Produit local

Midi

LUNDI	<p>Sauté de poulet à la crème Blé à la tomate – carottes Kiri – fromage des Pyrénées – saint nectaire Fruit de saison – salade de fruits frais – banane au coulis de caramel</p>
MARDI	<p>Salade fromagère – chou chinois au sésame – céleri remoulade Emince de bœuf aux oignons Frites – haricots verts Pâtisserie du jour</p>
JEUDI	<p>Pennes à l'arrabiata Gouda – edam – brie Crème au chocolat – riz au lait – ile flottante</p>
VENDREDI	<p>Croisillon au fromage – feuilleté hot dog – quiche lorraine Filet de colin beurre blanc Semoule bio – concasse de tomates Smoothie pomme poire – fruit de saison – coupe d'ananas frais</p>



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande Française



Produit local

Midi

LUNDI

Steak haché de bœuf sauce poivre
Pommes de terre persillées – petits pois à l'ail
 Saint paulin – emmental – vache qui rit
 Petit suisse sucré – yaourt aromatisé - framboisine

MARDI

Couscous garni
Semoule bio – légumes
 Chanteneige – mimolette – tomme noire
 Compote – salade de raisins & kaki – pomme confite caramélisé

JEUDI

COCOON & COOKING

Houmous du chef et chips de tortilla – soupe de coco froide aux œufs avruga
 Burger végétal (pain, galette de pommes de terre aux herbes, oignons rouges, tomate, salade, raclette)
 Tomate confite & crème citron – tarte au potiron – mousse au chocolat et jus de pois chiche

VENDREDI

Potage du jour – chou fleur sauce cocktail – salade mexicaine
 Gratin de pates au thon et tomate
Salade
 Fruit de saison – poire au chocolat – salade de fruits à la menthe



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande Française



Produit local

Midi

LUNDI

Bœuf aux carottes

Frites

Gouda – vache picon – fromage des Pyrénées

Fruit de saison – salade de fruits frais – smoothie pomme-kiwi

MARDI

Potage du jour – salade hawaïenne – macédoine de légumes

Pates aux champignons sauce aux noix

Liégeois au chocolat – mousse capuccino – flan à la vanille

JEUDI

Pâté et condiments – œuf à la mayonnaise – rillettes de thon

Sauté de porc au chorizo

Gratin de pommes de terre – salade

Banane aux épices – fruit de saison – compote de fruits

VENDREDI

Filet de poisson sauce nantua

Riz bio – brocolis aux oignons

Edam – saint nectaire – tomme blanche

Pâtisserie du jour



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande Française



Produit local