

Restaurant du collège Saint Joseph d'Arras

Semaine du 25 au 29 Avril 2022

Légende :

PRODUIT LABELLISE

PRODUIT LOCAL

lundi 25 avril	PRODUIT BIO mardi 26 avril	PLAT A BASE DE PROTEINES VEGETALES jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
CROISILLON AU FROMAGE - FRIAND A LA VIANDE - CREPE AU FROMAGE		TOMATES A LA VINAIGRETTE - CONCOMBRE A LA BULGARE - CELERI REMOULADE	MACEDOINE DE LEGUMES - OEUF A LA MAYONNAISE - OEUF AU THON
STEAK HACHE DE VEAU GRILLE	CORDON BLEU	JAMBON	BROCHETTE DE POISSON
RIZ	MACARONIS BIO	FRITES	JULIENNE DE LEGUMES
SAUCE TOMATE	CHANTENEIGE BIO - MIMOLETTE - TOMME GRISE	SALADE BIO	ASSORTIMENT DE GLACE
YAOURT NATURE SUCRE BIO - FROMAGE BLANC AROMATISE - FROMAGE BLANC ET COULIS	MOUSSE AU CHOCOLAT - LIEGEOIS A LA VANILLE - CREME AU CARAMEL	PATISSERIE	

Menus sous réserve
d'approvisionnement



Restaurant du collège Saint Joseph d'Arras

Semaine du 02 au 06 mai 2022

Légende :

PRODUIT LABELLISE

PRODUIT LOCAL

lundi 02 mai	mardi 03 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE - SALADE COLESLAW - SALADE AU SURIMI	TOMATES AU THON - MAIS A LA VINAIGRETTE - CONCOMBRE		POISSON PANE (MSC) SAUCE CREME
	PASTA PARTY	BOULETTES DE BOEUF	POMMES DE TERRE DOREES AU FOUR
POMMES DE TERRE ROTIE		SEMOULE BIO SAUCE TOMATE	EPINARDS BIO
ET CHOU-FLEUR BIO AU GRATIN	FROMAGE RAPE	CANTAL (AOP) - GOUDA - KIRI	MIMOLETTE - EMMENTAL - VIQUE QUI RIT BIO
FRUIT DE SAISON (HVE) - SMOOTHIE AUX FRUITS ROUGES - SALADE DE FRUITS	GLACE	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO - FRUIT DE SAISON - BANANE & CHANTILLY	YAOURT AROMATISE BIO - FROMAGE BLANC SUCRE BIO - YAOURT AUX FRUITS

Menus sous réserve d'approvisionnement



Restaurant du collège Saint Joseph d'Arras

Semaine du 09 au 13 Mai 2022

Légende :

PRODUIT LABELLISE

PRODUIT LOCAL

lundi 09 mai	PRODUIT BIO mardi 10 mai	PLAT A BASE DE PROTEINES VEGETALES jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
CONCOMBRE BIO A LA CREME - SALADE AU THON - SALADE MIMOSA	TOMATES MOZZARELLA - TOMATES PERSILLEES - TOMATES MAIS	SALADE DE LENTILLES - SALADE DE PATES - SALADE DE POMMES DE TERRE	MENUS JAPONAIS
PATES BIO	BOEUF AUX CAROTTES BIO	PIZZA AU FROMAGE	
A LA CARBONARA	FRITES	SALADE BIO	
FROMAGE RAPE	FROMAGE BLANC BIO ET COULIS DE CHOCOLAT - FROMAGE BLANC AUX FRUITS - YAOURT SUCRE	FRUIT DE SAISON BIO - SALADE DE FRUITS FRAIS & BISCUIT - FRAISES AU SUCRE	
FRAISES AU SUCRE - FRUIT DE SAISON - CRUMBLE AUX POMMES			

Menus sous réserve
d'approvisionnement



Restaurant du collège Saint Joseph d'Arras

Semaine du 16 au 20 mai 2022

Légende :

PRODUIT LABELLISE

PRODUIT LOCAL

lundi 16 mai	PRODUIT BIO mardi 17 mai	PLAT A BASE DE PROTEINES VEGETALES jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
CHILI CON CARNE	COUSCOUS GARNI	OEUF A LA MAYONNAISE - OEUF ET KETCHUP - OEUF SAUCE COCKTAIL	BETTERAVES ROUGES - CAROTTES RAPEES A L'EDAM - TOMATES A LA VINAIGRETTE
OU CHILI CIN CARNE		ESCALOPE DE DINDE A LA CREME	NUGGETS DE POISSON (MSC) SAUCE CITRON
RIZ BIO	SEMOULE BIO	TORTIS BIO	PUREE - SALADE
TOMME GRISE - BRIE - SAINT NECTAIRE	MIMOLETTE - VACHE PICON - CAMEMBERT	BRUNOISE DE LEGUMES	FRUIT DE SAISON - YAOURT AUX FRUITS - FLAN A LA VANILLE
CREME AU CHOCOLAT - FLAN AU CARAMEL - ENTREMETS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON - SMOOTHIE AUX FRUITS ROUGES - COMPOTE	PATISSERIE DU JOUR	

Menus sous réserve
d'approvisionnement



Restaurant du collège Saint Joseph d'Arras

Semaine du 23 au 27 Mai 2022

Légende :

PRODUIT LABELLISE

PRODUIT LOCAL

PRODUIT BIO

PLAT A BASE DE PROTEINES VEGETALES

lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
	<p>CONCOMBRE BIO A LA BULGARE - SALADE COMPOSEE - SALADE HAWAIIENNE</p>	<p>ASCENSION</p>	
<p>BOEUF AUX OIGNONS</p>	<p>CORDON BLEU SAUCE TOMATE</p>		
<p>PRINTANIERE DE LEGUMES</p>	<p>TORTIS BIO - FROMAGE RAPE</p>		
<p>GOUDA BIO - TOMME NOIRE - KIRI</p>	<p>GLACE</p>		
<p>FRUIT DE SAISON BIO - MELON - SALADE DE FRUITS FRAIS</p>			

Menus sous réserve
d'approvisionnement



Restaurant du collège Saint Joseph d'Arras

Semaine du 30 Mai au 03 Juin 2022

Légende :

PRODUIT LABELLISE

PRODUIT LOCAL

PRODUIT BIO

PLAT A BASE DE PROTEINES VEGETALES

lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES	CELERI RAPE BIO PERSILLE - SALADE DE TOMATES - CAROTTES RAPEES A L'EDAM		TABOULE - MACEDOINE DE LEGUMES - BETTERAVES ROUGES BIO
BOULETTES D'AGNEAU A LA PROVENCALE	PIZZA VEGETARIENNE	BOEUF A LA TOMATE	POISSON MEUNIERE (MSC) ET CITRON
COEUR DE BLE (IGP)	SALADE BIO	FRITES	POMMES DE TERRE
PIPERADE	YAOURT AROMATISE BIO - FROMAGE BLANC AU SPECULOOS - PETIT SUISSE SUCRE	FROMAGE DES PYRENEES - EMMENTAL - VACHE QUI RIT BIO	ET EPINARDS BIO A LA CREME
MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC - LIEGEOIS A LA VANILLE - FLAN NAPPE AU CARAMEL		PATISSERIE DU JOUR	COUPE DE FRAISES - FRUIT DE SAISON - PASTEQUE

Menus sous réserve d'approvisionnement

