

Restaurant du collège Saint Joseph d'Arras

Semaine du 06 au 10 Juin 2022

Légende :

PRODUIT LABELLISE

PRODUIT LOCAL

PRODUIT BIO

PLAT A BASE DE PROTEINES VEGETALES

lundi 06 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
PENTECOTE	CHIPOLATAS GRILLEES	SALADE VERTE BIO AU MAIS - SALADE VERTE BIO AU FROMAGE - CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	MELON - SALADE COLESLAW - POMELOS AU SUCRE
	TABOULE (SEMOULE BIO)	PANE VEGETAL	POISSON (MSC)
	CRUDITES	OU BURGER	PUREE
	MIMOLETTE - CHANTENEIGE - BRIE	MACARONIS BIO	SALADE BIO
	BANANE BIO AU CHOCOLAT - FRUIT DE SAISON - ANANAS FRAIS & CHANTILLY	CAROTTES BIO	ILE FLOTTANTE - LIEGEOIS AU CHOCOLAT - ENTREMETS A LA FRAMBOISE
		COMPOTE (HVE) - POMME AU FOUR - COCKTAIL DE FRUITS	

Menus sous réserve
d'approvisionnement





Restaurant du collège Saint Joseph d'Arras

Semaine du 13 au 17 Juin 2022

Légende :

PRODUIT LABELLISE

PRODUIT LOCAL

PRODUIT BIO

PLAT A BASE DE PROTEINES VEGETALES

lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
PEHCE AU THON - MAIS A LA VINAIGRETTE - SALADE DE HARICOTS VERTS	ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES		TOMATES A LA VINAIGRETTE - TOMATES AU THON - SALADE AU JAMBON
PATES BIO	AIGUILLETES DE POULET A LA NORMANDE	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	PANE DE HOKI (MSC)
A LA BOLOGNAISE	RIZ	SEMOULE BIO A LA TOMATE	COEUR DE BLE (IGP)
FROMAGE RAPE	BRUNOISE DE LEGUMES	EDAM - KIRI - SAINT PAULIN	JULIENNE DE LEGUMES
YAOURT AROMATISE BIO - FROMAGE BLANC SUCRE - FROMAGE BLANC & SON COULIS DE FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON BIO - DUO MELON ET PASTEQUE - SMOOTHIE FRAISE-BANANE	PATISSERIE DU JOUR	FRUIT DE SAISON - SALADE DE FRUITS FRAIS - POIRE A LA VANILLE

Menus sous réserve d'approvisionnement



Restaurant du collège Saint Joseph d'Arras

Semaine du 20 au 24 Juin 2022

Légende :

PRODUIT LABELLISE

PRODUIT LOCAL

PRODUIT BIO

PLAT A BASE DE PROTEINES VEGETALES

lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
CONCOMBRE BIO AU GOUDA - SALADE AU SURIMI - SALADE COLESLAW	LASAGNE VEGETARIENNE	CAROTTES RAPEES BIO PERSILLEES - SALADE D'AGRUMES - MACEDOINE DE LEGUMES	CREPE AU FROMAGE - QUICHE AU FROMAGE -FEUILLETE HOT- DOG
BOULETTE DE BOEUF SAUCE BRUNE	OU LASAGNE A LA BOLOGNAISE	BOEUF A LA BASQUAISE	FILET DE POISSON (MSC) SAUCE VIN BLANC
FRITES	SALADE BIO	ET SES LEGUMES	RIZ BIO
HARICOTS VERTS BIO	CANTAL (AOP) - VACHE QUI RIT - MIMOLETTE	SEMOULE BIO	COURGETTES BIO A LA TOMATE
POMME (HVE) ET COULIS DE CAREMEL - FRUIT DE SAISON - SOUPE DE FRAISES	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA - YAOURT BRASSE - FROMAGE BLANC SUCRE	FLAN AU CHOCOLAT - CREME AU CAREMEL - MOUSSE A LA VANILLE	GLACE

Menus sous réserve
d'approvisionnement