



Restaurant du collège Saint Joseph

Semaine du 07 au 11 Novembre 2022

Légende :



Produit bio

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	mercredi 09 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
<p>BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE - MACEDOINE DE LÉGUMES - HARICOTS VERTS A LA VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU - PETITS POIS CAROTTES</p> <p>PUREE</p> <p>COMPOTE BIO AU CHOIX</p> <p>YAOURT - FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS - CELERI REMOULADE - POTAGE</p> <p>SAUTE DE BOEUF SAUCE TOMATE</p> <p>RIZ CREOLE (IGP)</p> <p>CAROTTES BIO BRAISEES</p> <p>YAOURT AUX FRUITS - FRUIT - FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS OU CAMEL</p>		<p>PÂTÉ DE FOIE - CONCOMBRE - OEUF DURS À LA MAYONNAISE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>RATATOUILLE MAISON</p> <p>EMMENTAL - MIMOLETTE</p> <p>TARTE AU FLAN - YAOURT - FRUIT</p>	<p>FERIE</p>





Restaurant du collège Saint Joseph

Semaine du 14 au 20 Novembre 2022

Légende :



Produit bio

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
POTAGE DU JOUR - CHARCUTERIE - TABOULÉ	CONCOMBRE - POMOLOS - CELERI		CAROTTES RAPEES BIO - SALADE D'ENDIVES COMPOSÉE AUX NOIX ET AU FROMAGE	FRIAND - MACÉDOINE DE LÉGUMES
JAMBON BLANC GRILLÉ	SAUTE DE PORC AUX OLIVES		BOULES DE BOEUF A LA TOMATE	FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ANETH
COQUILLETES BIO	FRITES - PETITS POIS		SEMOULE	PUREE DE POMMES DE TERRE
POELÉE DE CHAMPIGNONS	GOUDA - BRIE		ÉMINCÉ DE POIVRONS	BROCOLIS
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE - YAOURT AROMATISE - PETIT SUISSE SUCRE - FRUIT	SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF - FRUIT DE SAISON - SMOOTHIE POMME / PÊCHE		CREME DESSERT PRALINÉE - LIEGEOIS AU CHOCOLAT - MOUSSE AU CRUNCH	KIRI - TOMME BLANCHE
			YAOURT - FRUIT - TARTE AUX POMMES	PUDDING - FRUIT - YAOURT



Restaurant du collège Saint Joseph

Semaine du 21 au 27 novembre 2022

Légende :



Produit bio

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
SALADE COLESLAW - POMMES AU CURRY - POMELOS AU SUCRE OMELETTE AU FROMAGE SEMOULE BIO POELEE DE LEGUMES VELOUTE AUX FRUITS - FRUIT - FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	TOMATE - SAUCISSON À L'AIL STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE BARBECUE POMMES DE TERRE RISSOLEES SALADE BIO VACHE QUI RIT - EDAM ANANAS FRAIS AU CAMEL - FRUIT DE SAISON BIO - YAOURT		POTAGE - COLESLAW LASAGNE JULIENNE DE LÉGUMES TOMME GRISE - CHANTENEIGE BROWNIES DU CHEF - BEIGNET - YAOURT - FRUIT	SALADE VERTE BIO AU GOUDA - SALADE VERTE BIO AU JAMBON - CONCOMBRE A LA BULGARE CARBONARA DE SAUMON (MSC) PATES BIO BANANE BIO AU CHOCOLAT - FRUIT DE SAISON - YAOURT



Restaurant du collège Saint Joseph

Semaine du 28 novembre au 04 décembre 2022

Légende :



Produit bio

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
PATE DE FOIE - HARICOTS VERTS EN SALADE FILET DE POULET (LR) SAUCE AUX HERBES PUREE - SALADE KIRI - TOMME NOIRE POIRE BIO AU CHOCOLAT - FRUIT DE SAISON - YAOURT	CAROTTES RAPEES AU CITRON - CELERI BIO REMOULADE - POTAGE PENNES À LA BOLOGNAISE SALADE ILE FLOTTANTE - YAOURT - FRUIT		MACEDOINE DE LÉGUMES - THON - SALADE D'AGRUMES AU SURIMI SAUTE DE BOEUF A L'ORIENTALE RIZ CREOLE (IGP) BRUNOISE DE LEGUMES YAOURT - FRUIT - TARTE AU FLAN	POTAGE - CHOU-FLEUR VINAIGRETTE POISSON PANE (MSC) SAUCE TARTARE COEUR DE BLE EPINARDS BIO EDAM - GOUDA SMOOTHIE BANANE/AGRUMES - FRUIT DE SAISON - YAOURT



Restaurant du collège Saint Joseph

Semaine du 05 au 09 décembre 2022

Légende :



Produit bio

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	mercredi 07 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES	TARTE AU MAROILLES		POTAGE - SALADE DE MAIS - BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE	TOMATE - PECHE AU THON
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE SUPREME	CARBONADE FLAMANDE		HACHIS PARMENTIER	PAELLA
PATES BIO	FRITES - ENDIVES			MIMOLETTE - TOMME BLANCHE - EMMENTAL
POEELEE MERIDIONALE	YAOURT AROMATISE BIO - FROMAGE BLANC SUCRE - FRUIT		SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF - FRUIT DE SAISON AU CHOIX - YAOURT - PÂTISSERIE	TARTE AUX POMMES DU CHEF - YAOURT - FRUIT
COMPOTE - COCKTAIL DE FRUITS - PECHE AU SIROP				



Restaurant du collège Saint Joseph

Semaine du 12 au 18 Décembre 2022

Légende :



Produit bio

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
CAROTTES RAPEES BIO ET VINAIGRETTE AU JUS DE POMMES - SALADE COLESLAW			HAMBURGER	REPAS DE NOEL
PIZZA MERIDIONALE	COUSCOUS AU POULET AUX LEGUMES D'HIVER		FRITES	SAUMON FUMÉ - TERRINE ÉMINCÉ DE VOLAILLE AUX MARRONS
SALADE BIO	SEMOULE BIO		BÛCHETTE GLACÉE	POMMES DE TERRE GRENAILLES - PETITS POIS
FRUIT DE SAISON (HVE) AU CHOIX	EDAM - SAINT NECTAIRE		COCA-COLA	
YAOURT - BEIGNET AUX POMMES	CREME AU CHOCOLAT - YAOURT - FRUIT			BÛCHE PATISSIÈRE