



Collège Saint Joseph d'Arras

Semaine du 27 Février au 05 Mars 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 01 mars	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
MACEDOINE DE LEGUMES - BETTERAVES ROUGES EN SALADE - MAIS A LA VINAIGRETTE			CELERI RAPE REMOULADE - SALADE VERTE AU SURIMI	FRIAND AU FROMAGE - CREPE AUX CHAMPIGNONS - TOAST AU FROMAGE
MAC AND CHEESE	SAUTE DE PORC SAUCE SUPREME		NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE NAPOLITAINE	POISSON MEUNIERE ET CITRON
(Pâtes façon mac and cheese)	POMMES DE TERRE AU THYM		SEMOULE BIO	RIZ BIO
CAROTTES BRAISEES	PETITS POIS AUX OIGNONS		POEELE HIVERNALE (Courge, champignons, carottes)	FONDUE DE POIREAUX
	TOMME - PETIT MOULE - CAMEMBERT			
COMPOTE DE FRUITS AU CHOIX - FRUIT DE SAISON	BEIGNET - ECLAIR AU CHOCOLAT - GATEAU AU YAOURT		YAOURT AROMATISE BIO - YAOURT SUCRE - FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	SALADE DE FRUITS FRAIS - FRUIT DE SAISON AU CHOIX



Collège Saint Joseph d'Arras

Semaine du 06 au 10 Mars 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
JOURNEE PEDAGOGIQUE	SALADE COLESLAW - POTAGE - SALADE VERTE		SALADE PIEMONTAISE - SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON - TABOULE	
	OMELETTE AU FROMAGE		JAMBON CHAUD SAUCE BARBECUE	PARMENTIER DE POISSON
	GRATIN DAUPHINOIS		COEUR DE BLE - CAROTTES VICHY	SALADE
	FRUIT DE SAISON AU CHOIX - YAOURT		YAOURT REGIONAL AU CHOIX	EDAM - MIMOLETTE - BUCHETTE LAIT MELANGE
				POIRE AU CAMEL - FRUIT DE SAISON AU CHOIX



Collège Saint Joseph d'Arras

Semaine du 13 au 17 Mars 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
SALADE VERTE AU FROMAGE - MAIS A LA VINAIGRETTE - POTAGE			CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU JUS D'ANANAS - CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE - MACEDOINE DE LEGUMES	OEUF DUR A LA MAYONNAISE - OEUF DUR ET KETCHUP - OEUF DUR SAUCE COCKTAIL
BOULETTES D'AGNEAU AU CURRY	CARBONNADE FLAMANDE		LASAGNE RICOTTA EPINARDS	POISSON MEUNIERE AUX FINES HERBES
SEMOULE BIO	FRITES - CAROTTES		SALADE	RIZ BIO AUX CHAMPIGNONS
SALSIFIS A LA TOMATE	GOUDA - CHANTAILLOU - TOMME		CLAFOUTIS A L'ANANAS - GATEAU MARBRE - TIRAMISU	BANANE BIO AU CHOCOLAT - FRUIT DE SAISON AU CHOIX
FROMAGE BLANC SUCRE - FROMAGE BLANC & COULIS - YAOURT AUX FRUITS	SALADE DE FRUITS FRAIS - FRUIT DE SAISON AU CHOIX			



Collège Saint Joseph d'Arras

Semaine du 20 au 24 Mars 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
<p>CONCOMBRE A LA BULGARE - RADIS - BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p>				<p>CELERI REMOULADE - CELERI RAPE AU JAMBON - POTAGE</p>
<p>TORTELLINIS AU FROMAGE</p>	<p>SAUTE DE PORC AUX POMMES</p>		<p>EMINCE DE DINDE SAUCE COCO CURRY</p>	<p>BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE</p>
<p>SAUCE TOMATE</p>	<p>POMME BOULANGERE - PETITS POIS</p>		<p>SEMOULE BIO - POELEE DE TOMATES AU BASILIC</p>	<p>RIZ BIO</p>
	<p>CANTAFRAIS - CANTAL - CAMEMBERT</p>		<p>MIMOLETTE - EMMENTAL - BRIE</p>	<p>DUO DE CHOU FLEUR ET BROCOLIS</p>
<p>FRUIT DE SAISON AU CHOIX - COMPOTE</p>	<p>LIEGEOIS AU CHOCOLAT - FLAN A LA VANILLE - ENTREMETS A LA PISTACHE</p>		<p>FONDANT AU CHOCOLAT ET HARICOTS ROUGES - TARTE AU FLAN - DONUT</p>	<p>SALADE DE FRUITS FRAIS - FRUIT DE SAISON AU CHOIX</p>

api



Bon Appétit



Collège Saint Joseph d'Arras

Semaine du 27 au 31 Mars 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
MACEDOINE DE LEGUMES - PECHE AU THON - COEUR DE PALMIER AU THON			CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE - SALADE DE TOMATES - POTAGE	
PATES BIO	EMINCE DE BOEUF SAUCE POIVRE (émincé de boeuf à mijoter code 46394 - Label viande)		PIZZA	FILET DE POISSON SAUCE AUX EPICES
A LA CARBONARA	FRITES - HARICOTS VERTS		SALADE	SEMOULE BIO
	BUCHETTE LAIT MELANGE - GOUDA - PETIT MOULE			CHOUX DE BRUXELLES
CREME PRALINEE - MOUSSE AU CHOCOLAT - ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON AU CHOIX - YAOURT		COMPOTE DE FRUITS - FRUIT DE SAISON AU CHOIX	MIMOLETTE - TOMME - CHANTENEIGE
				ECLAIR AU CHOCOLAT - QUATRE QUART - PUDDING



Collège Saint Joseph d'Arras

Semaine du 03 au 07 Avril 2022

Légende :

 Produit bio

 Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
CREPE AU FROMAGE - CROISSON DUBARRY - TOAST AU FROMAGE	CONCOMBRE A LA BULGARE - TOMATE MIMOSA - SALADE FROMAGERE		CELERI REMOULADE AUX AGRUMES - HOUMOUS AU CITRON - POTAGE AUX CAROTTES	
OMELETTE AUX OIGNONS	PATES BIO		FILET DE POULET SAUCE AU MIEL	POISSON MEUNIERE ET CITRON
POMMES DE TERRE PERSILLEES	A LA BOLOGNAISE		PATATE DOUCE ROTIE AU THYM	COEUR DE BLE
JARDINIERE DE LEGUMES			FONDUE DE POIREAUX	POELEE DE COURGETTES BIO
	SALADE DE FRUITS FRAIS - FRUIT DE SAISON AU CHOIX		CARROT CAKE AU CITRON - MOUSSE AU CITRON - CREME AUX OEUFS AU CAMEL	TOMME - CANTAFRAIS - BRIE
YAOURT AUX FRUITS - FROMAGE BLANC AROMATISE - FROMAGE BLANC ET SPECULOOS				POIRE AU CHOCOLAT - FRUIT DE SAISON AU CHOIX



Collège Saint Joseph d'Arras

Semaine du 10 au 14 Avril 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
				SALADE COMPOSEE - CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE - SALADE DE TOMATES
	CORDON BLEU		BOEUF A LA TOMATE ET AUX POIVRONS	PATES BIO
	PUREE - PETITS POIS CAROTTES		SEMOULE BIO	AU SAUMON
	KIRI - EDAM - GOUDA		FROMAGE	GLACE AU CHOIX
	SALADE DE FRUITS FRAIS - FRUIT DE SAISON AU CHOIX		ANANAS A LA CHANTILLY - COMPOTE DE FRUITS AU CHOIX	