



Collège Saint Joseph

Semaine du 01 au 05 Mai 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
FETE DU TRAVAIL	MACEDOINE DE LEGUMES - BETTERAVES ROUGES - SALADE COMPOSEE			OEUF DUR A LA MAYONNAISE - AU KETCHUP - SAUCE COCKTAIL
	PANE AU FROMAGE		HACHIS PARMENTIER	FRICASSEE DE LA MER GRATINEE
	PATES BIO A LA TOMATE		SALADE	BOULGOUR - FONDUE DE POIREAUX
			FROMAGE	
	COMPOTE DE FRUITS - FRUIT DE SAISON AU CHOIX		SALADE DE FRUITS FRAIS - FRUIT DE SAISON AU CHOIX	CREME A LA VANILLE- MOUSSE AU CHOCOLAT - FLAN NAPPE AU CARAMEL





Collège Saint Joseph

Semaine du 08 au 12 Mai 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
			SALADE DE TOMATES - CELERI REMOULADE - VELOUTE DE PETITS POIS	
	HAUT DE CUISSE DE POULET		PATES BIO	NUGGETS DE POISSON SAUCE TARTARE
	POMMES DE TERRE DOREES - JARDINIÈRE DE LEGUMES		SAUCE AU FROMAGE	SEMOULE BIO - COURGETTES A LA TOMATE
	FROMAGE			FROMAGE
	FRUIT DE SAISON AU CHOIX - COMPOTE		CAKE BANANE CHOCOLAT - PANNA COTTA DE PETITS POIS - SMOOTHIE A LA BANANE	YAOURT AROMATISE - FROMAGE BLANC SUCRE - FROMAGE BLANC AU COULIS DE CARMEL



Collège Saint Joseph

Semaine du 15 au 19 Mai 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
SALADE COLESLAW - CAROTTES RAPEES - SALADE COMPOSEE			ASCENSION	
EMINCE DE VOLAILLE FACON BASQUAISE	SAUTE DE PORC AUX OIGNONS			
BLE	FRITES - SALADE			
	FROMAGE			
GLACE	POIRE AU CHOCOLAT - FRUIT DE SAISON AU CHOIX			



Collège Saint Joseph

Semaine du 22 au 26 Mai 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
CONCOMBRE A LA BULGARE - TOMATE A LA VINAIGRETTE - CHOU BLANC AUX POMMES				CREPE AU FROMAGE - FRIAND - TOAST AU FROMAGE
LASAGNE AUX LEGUMES	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES		CHIPOLATAS	POISSON MEUNIERE ET CITRON
SALADE	PUREE DE POMMES DE TERRE - CAROTTES		SEMOULE BIO - TOMATE A L'AIL	RIZ BIO - EPINARDS
	FROMAGE		FROMAGE	
BANANE AU CHOCOLAT - FRUIT DE SAISON AU CHOIX	CREME AU CARAMEL - LIEGEOIS AU CHOCOLAT - FLAN A LA VANILLE		QUATRE QUART DU CHEF - PUDDING - ECLAIR	FRUIT DE SAISON AU CHOIX - YAOURT



Collège Saint Joseph

Semaine du 29 mai au 02 Juin 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
PENTECOTE			CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE - SALADE COMPOSEE AU MAIS - SALADE FROMAGERE	
	NUGGETS DE BLE ET KETCHUP		SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE	PARMENTIER DE COLIN
	SEMOULE BIO - RATATOUILLE		ET SES LEGUMES - RIZ BIO	SALADE
	FROMAGE			FROMAGE
	FRUIT DE SAISON AU CHOIX - COMPOTE		VELOUTE AUX FRUITS - FROMAGE BLANC SUCRE - FROMAGE BLANC & SPECULOOS	GLACE



Collège Saint Joseph

Semaine du 05 au 09 Juin 2023

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

Menus sous réserve d'approvisionnement

lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
	MELON - PASTÈQUE - SALADE COLESLAW			SALADE DE RADIS ET CONCOMBRE - CONCOMBRE VINAIGRETTE - MACEDOINE DE LEGUMES
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE A L'ECHALOTE	OMELETTE AU FROMAGE		BOEUF A LA TOMATE	CARBONARA DE POISSON
RIZ BIO - BROCOLIS	FRITES - SALADE		BLE	PATES BIO
FROMAGE			FROMAGE	
POIRE AU CARAMEL - FRUIT DE SAISON AU CHOIX	LIEGEOIS A LA VANILLE - ENTREMETS A LA PISTACHE - CREME AU CHOCOLAT		MOELLEUX AUX FRAISES - PANNA COTTA COULIS DE FRAISES - DONUT	SALADE DE FRUITS FRAIS - FRUIT DE SAISON