

Semaine du 01 au 05 Septembre 2025

Légende :

Repas à thème

lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	mercredi 03 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
FROMAGE	CELERI RAPE - SALADE VERTE - CAROTTES RAPÉES		FROMAGE	FROMAGE
	PANE AU FROMAGE		POULET ROTI AUX HERBES	FILET DE MERLU SAUCE CITRON
PATES BOLOGNAISE	RIZ		FRITES	TOMATE PROVENÇALE
	COURGETTE		CAROTTES	BLÉ
PECHE AU SIROP - BANANE AU CHOCOLAT	CREME VANILLE		ECLAIR À LA VANILLE	COMPOTE DE FRUITS
COMPOTE DE FRUITS	YAOURT AROMATISÉ - FROMAGE BLANC SUCRÉ		DONUT'S SUCRE OU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON - SALADE DE FRUITS



Semaine du 08 au 12 Septembre 2025

Légende :

Repas à thème

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre	
FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SALADE DE TOMATES CHARCUTERIE		CAROTTES RAPEES OEUF DUR	CREPE AU FROMAGE - FRIAND HOT DOG FROMAGE	
SAUTE DE POULET AUX CHAMPIGNONS	ROTI DE PORC AU JUS	PASTA PARTY		COLOMBO DE POISSON MSC	
HARICOTS BEURRE PERSILLÉ	PURÉE		POELEE DE LEGUMES AUX AUBERGINES		
SEMOULE	EPINARDS		PETITS POIS	COEUR DE BLE	
ANANAS AU SIROP OU COMPOTE	FROMAGE BLANC AROMATISÉ		ENTREMETS CARAMEL	COMPOTE DE FRUIT OU COKTAIL DE FRUITS	
FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRE - FLAN VANILLE		QUATRE QUART DU CHEF - CAKE CHOCOLAT	BANANE CHOCOLAT	



Semaine du 15 au 19 Septembre 2025

Légende :

Repas à thème

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
	HARICOTS VERTS COLESLAW		REPAS ITALIEN	
OMELETTE AU FROMAGE	SAUTÉ DE PORC FAÇON BOURGUIGNON		TOAST TOMATE ET MOZZARELLA- SALADE ITALIENNE OU FROMAGE	PARMENTIER AU SAUMON
RATATOUILLE	FRITES ET SALADE VERTE		OSSO BUCCO DE DINDE À LA MILANAISE	SALADE VERTE
RIZ			TAGLIATELLE ET DÉS DE COURGETTE	FROMAGE
MOUSSE CITRON	YAOURTS			FRUIT DE SAISON - SALADE DE FRUITS
CREME À LA VANILLE OU CHOCOLAT			TIRAMISU	COMPOTES DE FRUITS



Semaine du 22 au 26 Septembre 2025

Légende :

Repas à thème

lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
	ROSETTE CORNICHON -SALAMI		SALADE DE TOMATE AU BASILIC - TOMATE ET CONCOMBRE - FROMAGE	
ESCALOPE DE POULET CURRY COCO	BOULETTES AU BOEUF		LASAGNE VEGETALE	FILET DE MERLU MSC SAUCE AUX CREVETTES
RIZ MADRAS	SEMOULE		SALADE VERTE	POMMES DE TERRE
PETITS POIS AUX JUS	LEGUMES TAJINE			BROCOLIS
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON OU COMPOTE		COOKIE DU CHEF	MOUSSE CITRON - CREME VANILLE
FRUIT DE SAISON - SALADE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS		CAKE CHOCOLAT - CAKE VANILLE	MOUSSE CHOCOLAT



Semaine du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

Légende :

Repas à thème

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 01 octobre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
FROMAGE	TABOULÉ - CHARCUTERIE - OEUF DUR		CAROTTES RAPÉES À LA MALTAISE COLESLAW OU CELERI	FROMAGE
BEIGNET DE CALAMAR SAUCE TARTARE	ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE		TOMATE FARCIE	
RIZ	HARICOTS VERTS		PURÉE DE POMMES DE TERRE	BOLOGNAISE VEGETALE
EPINARDS	POMMES DE TERRE			COQUILLETTES
COCKTAIL DE FRUITS COMPOTE DE FRUIT	FLAN VANILLE - CREME CHOCOLAT		COMPOTE DE FRUITS - COCKTAIL DE FRUITS	FROMAGE BLANC AROMATISÉ SUISSE NATURE
FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ		FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRÉ



Semaine du 06 au 10 Octobre 2025

Légende :

Repas à thème

lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	mercredi 08 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
FROMAGE	CHOU BLANC RAPÉ AUX POMMES - COLESLAW - CAROTTES RAPÉES		SALADE VERTE AUX CROUTONS	
FILET DE POULET SAUCE BEURRE DE CACAHUETE	SAUTÉ DE BOEUF À LA TOMATE ET PAPRIKA		ENDIVES AU FROMAGE - FROMAGE	POISSON MEUNIERE SAUCE CITRON
COEUR DE BLÉ	FRITES		CRUMBLE AU CHEVRE PANAIS, CAROTTES COURGE ET POIS CHICHE	RIZ - BROCOLIS
NAVET ROTI	POÉLÉE DE COURGETTES		POMMES DE TERRE	SALADE DE FRUITS - COMPOTE DE FRUITS
COMPOTE DE FRUITS - SALADE DE FRUITS	CREME CHOCOLAT - LIEGEOIS VANILLE		PATISSERIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	CREME PRALINÉ			

# Restaurant Collège St Joseph Arras Seém & Lei INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015) Pour plus d'infos à ce sujet, vous pouvez contacter le Service Nutrition de la région Pas de Calais Artois au 03.52.03.41.80



#### Semaine du 13 au 17 Octobre 2025 (Rencontre du goût)

MIDI					(#)	U	00		U	U		0000	8	SO <sub>2</sub>
Préparations :	Arachides et produits à base d'arachides	<b>Céléri</b> et produits à base de céléri	Crustacés et produits à base de crustacés	coque	Céréales contenant du Gluten et produits à base de ces céréales	Lait et Produits laitiers y compris lactose	<b>Lupin</b> et produits à base de Lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	Moutarde et produits à base de moutarde	Oeuf et produits à base d'oeufs	Poissons et produits à base de poissons	<b>Sésame</b> et produits à base de sésame	<b>Soja</b> et produits à base de soja	Anhydride Sulfureux et Sulfites (en concentration de + de 10mg/lig ou 10mg/li (exprimés en SO2)
LUNDI														(exprines en 302)
CROISILLON AU FROMAGE PIZZA AU FROMAGE - FROMAGE														
CHILI SIN CARNÉ														
RIZ														
TABOULE SUCRE AUX FRUITS (RDG)														
MARDI														ı
FROMAGE														
JAMBON BRAISÉ														
BOULGOUR														
POTIMARRON ROTI														
YAOURT AROMATISÉ - SUISSE AROMATISÉ														
FROMAGE BLANC SUCRÉ														
MERCREDI														
JEUDI														
REPAS HALLOWEEN														
POTAGE POTIRON														
BURGER D'HALLOWEEN (potiron, steak haché, cheddar, ketchup, oignons)														
FRITES ET SALADE VERTE														
FROMAGE														
DESSERT HALLOWEEN														
VENDREDI														
COLESLAW - CELERI VINAIGRETTE - FROMAGE														
FILET DE COLIN SAUCE ANETH														
PATES														
FONDUE DE POIREAUX														
FROMAGE														
FRUIT DE SAISON														
GOUTERS														