



MIDI - RESTAURANT COLLÈGE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

C'est la rentrée

Repas Végétarien



repas à thème LE MEXIQUE

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
fêtons les Ingrid	fêtons les Grégoire	fêtons les Rosalie	fêtons les Raïssa	fêtons les Bertrand
Betterave	Melon	Piémontaise	Concombre vinaigrette	Salade Mexicaine
Salade de penne aux épices	Haricots verts à l'échalote	Radis beurre	Pastèque	Duo de haricots rouges & maïs
Oeufs durs en salade	Salade Niçoise	Maquereau à la moutarde	Rillettes cornichon	Guacamole & son toast
Boulettes au boeuf	Tajine de légumes aux fruits secs	Filet de poisson à l'aneth	Sauté de boeuf local aux olives 	Chili con carne
Chipolatas	Steack de soja	Sauté de dinde aux champignons	Rôti de porc local aux herbes 	Riz aux maïs et haricots rouges
Courgettes braisées	Semoule	Haricots verts à l'ail	Haricots blancs	Poêlée Mexicaine
Frites	Poêlée de légumes	Coeur de blé	Carottes vichy	
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Glace	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Abricot au sirop	Gateau mexicain au maïs
Compote de fruits	Entremet chocolat	Crèmes aux oeufs	Crème caramel	Mousse annanas
Corbeille de fruits	Salade de fruits	Mousse framboise	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MIDI - RESTAURANT COLLÈGE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas végétarien



lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
fêtons les Alain	fêtons les Inès	fêtons les Adelphe	fêtons les Apollinaire	fêtons les Aimé
Pastèque	Salade Marco-Polo	Terrine de légumes	Salade strasbourgeoise	Salade de chou vert au jambon
Salami Danois	Chou rouge aux pommes	Wrap de légumes	Céleri rémoulade	Emiètté de thon vinaigrette
Salade de tomates aux olives	Lentilles vinaigrette	Quiche au fromage	Avocat scs cocktail	Taboulé
Gnocchis gratinés	Sauté de poulet à la crème	Omelette aux herbes fraîches	Rougail saucisse	Boulettes au veau sauce ketchup
Curry de légumes et pois chiches	Colin scs aneth	Rôti de porc local au jus 	Emincé de boeuf local aux poivrons 	Pêche du jour
Feuille de chêne vinaigrette	Boulgour	Semoule	coquillettes	Pommes vapeurs
Poêlée de carottes et courgettes	Aubergines roties	Tomates provençales	Chou fleur au jus	Epinards à la crème
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Pêche façon melba	Beignet chocolat	Corbeille de fruits	Glace	Clafoutis
Crème à la vanille	Corbeille de fruits	Mousse au chocolat	Ananas rôti au miel	Corbeille de fruits
Corbeille de fruits	Compote de fruits	Crème aux oeufs	Corbeille de fruits	Entremets caramel

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MIDI - RESTAURANT COLLÈGE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Semaine du développement durable

Bas carbone

Repas végétarien



lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
fêtons les Edith	fêtons les Renaud	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège
Radis au beurre	Betterave en dés	Tartine pizza mozzarella	Gaspacho tomate au basilic	Chou blanc aux pommes
Salade du pêcheur	Rillettes comichon	Assortiment de crudités	Houmous de pois chiches	Feuilleté hot dog
Chou-fleur sauce tartare	Carottes râpées	Sardine a l'huile	Pousse de soja vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
Escalope Viennoise	Filet de lieu scs Hollandaise	Steak haché de boeuf	Oeufs à la florentine	Saucisse de toulouse
Sauté de veau local	Echine de porc local	Haut de cuisse de poulet	Boulettes de soja tomate	Pêche du jour
Torsades	Poêlée de légumes	Poêlée de salsifis	Epinards béchamel	Mogettes
Gratin de légumes	Riz	Purée de pdt	céréales aux petits légumes	Haricots plats
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits	Compote de pommes	Mousse au chocolat blanc aux oréo	Poire rôtie au spéculoos	Fruits au sirop
Liégeois chocolat	Quatre quart	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Assortiment de crème dessert (vanille, chocolat, pistache)
Fromage blanc à la confiture	Corbeille de fruits	Crumble aux abricots	Tarte aux fruits	Corbeille de fruits

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MIDI - RESTAURANT COLLÈGE



Nos chefs cuisinent pour vos enfants



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité



Repas à thème STREET FOOD

Repas végétarien



lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
fêtons les Nadège	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège
Duo melon & pastèque	Pizza	Rosette & cornichon	Salade de pommes de terre	Concombre à la crème
Salade de pépinettes	Wrapp de légumes	Coeurs de palmier en salade	Céleri rémoulade	Maquereau à la tomate
Salade césar	Samoussa	Tomate au basilic	Chifonnade aux croutons	Brocolis vinaigrette
Filet de colin sauce estragon	Panini	Normandin au veau	Couscous végétal	Sauté de dinde façon blanquette
Palette à la provençale		Rôti de boeuf secs échalote	Parmentier végétal	Pêche du jour
Boulgour au beurre	Frites	Ratatouille	Légumes couscous	Fondue de poireaux
Coeur de blé		Macaronnis	Salade verte	Riz
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Compote de fruits	Beignet	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Eclair au chocolat
Corbeille de fruits	Cookies	Semoule au coulis de caramel	Glace	Mousse au citron
Ile flotante	Corbeille de fruits	Fraises au sucre	Salade de fruits	Corbeille de fruits

Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MIDI - RESTAURANT COLLÈGE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas végétarien



lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
fêtons les Nadège	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège
Tomates vinaigrette	Taboulé	Salade de riz au thon	Céleri aux pommes	Betterave vinaigrette
Macédoine à la Russe	Smoothies de petits pois	1/2 pomelos	Carottes râpées	Mousse de foie
Crêpe au fromage	Rillettes de sardines	Oeuf poché salade	Champignons frais à la crème	Salade aux dés de fromage
Chipolatas	Poulet basquaise	Sauté de boeuf local provençal 	Omelette au fromage	Pêche du jour
Paupiette de dinde au jus	Hoki en crumble	Boulette à l'agneau	Galettes de céréales	Poisson pané
Flagéolets	Haricots verts	Ratatouille	Brocolis aux oignons	Salade verte
Céleri braisé	Riz	pates au beurre	Coeur de blé	Purée de pdt
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Fromage blanc aux fruits	Salade de fruits frais	Flan pâtissier	Gâteau au yaourt aux pepites de chocolat	Corbeille de fruits
Corbeille de fruits	Riz au lait scs chocolat	Corbeille de fruits	Corbeille de fruit	Ananas au sirop
Crème dessert vanille	Corbeille de fruits	Marmelade de pommes	Compote de fruits	Mousse a la framboise

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MIDI - RESTAURANT COLLÈGE

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Semaine des rencontres du goûts Délicieusement bas carbone



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).
Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



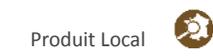
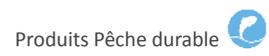
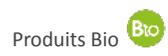
Repas végétarien



repas à thème LES COURGES

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
fêtons les Nadège	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège
Mortadelle	Mache aux rondelles de radis	Salade verte & croûtons	Salade de riz aux lentilles	Velouté de potimarron au gingembre
Salade de torsades au jambon	Tartine pomme & camembert	Salade de quinoa	Champignons frais vinaigrette	Salade de courge (H blancs, chou-fleur, pomme, noix)
Mousse de betteraves	Salade d'agrumes et avocat	Assiette de charcuterie	Chou chinois aux poires	Tiramisu salé au butternut, corgonzola, noix)
Emincé de boeuf Local 	Carbonara	Saucisse de toulouse	Tortilla végétarienne (farce lentilles, légumes)	Tourte courge et coco
Sauté de poulet	Beignets de calamars	Rôti de dinde	Tortellinis ricotta	Parmentier à la purée de potirron
Brocolis au beurre	Légumes de saison poêlés	Haricots blancs à la tomate	Salade verte	Salade verte au butternut râpé
Riz	Pates	Purée de potirron		
Carottes sautées	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits	Mousse au chocolat	Crème dessert praliné	Flognarde aux pommes	Fondant au potimarron et pépites de chocolat
Muffin	Corbeille de fruits	Abricots rôtis aux amandes	Cocktail de fruits	Fromage blanc sur lit de confiture de butternut à la vanille
Panna cotta au coulis de fruits	Compote	Corbeille de fruits	Corbeille de fruit	Cheesecake au potirron

Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MIDI - RESTAURANT COLLÈGE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas végétarien



Local es bas carbone

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
fêtons les Nadège	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège	fêtons les Nadège
Flan de légumes	Taboulé	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes & mayonnaise	Carottes mimosa
Salade toscane	Mortadelle	Assiette de crudités	Salade de pâtes aux épices	Terrine de poisson
Haricots mungo en salade	Chou rouge et carottes	Salade Paysanne	Béttéraves crue râpées	Salade de pommes de terre
Escalope de volaille au jus	Filet de lieu MSC sauce échalote 	Haricots blancs à la tomate	Far normand (Gratin de pommes de terre au camembert)	Emincé de porc local à la moutarde 
Steak haché au veau scs tomate	Nuggets de volailles	Merguez	Parmentier végétarien	Pêche du jour
Semoule	Carottes façon Vichy	Fromage ou laitage	Salade verte	Semoule
Ratatouille	Torsades	Lentilles	Poêlée de légumes	Juliënne de légumes
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Crumble à la compote de pommes	Corbeille de fruits	Flan nappé caramel	Mousse coco	Entremets caramel
Tarte au chocolat	Crème dessert praliné	Corbeille de fruits	Fromage blanc à la cassonade	Corbeille de fruits
Corbeille de fruits	Salade de fruits exotique	Semoule au lait	Corbeille de fruits	Prunes au sirop

Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.