

Menu choix collèges-lycées / Nom du client :



Semaine du 06 au 10 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Crêpe à la vanille
	Pomelos et sucre			Carottes et vitamines
Tomate et vinaigrette à la moutarde				Bettes et vitamines
Mortadelle* et cornichon	Acras de morue			Œufs
↓ ↓ ↓	↓ ↓ ↓			↓
Tajine marocain végétarien et semoule (pois chiche, patate douce, carottes)	Sauté de dinde sauce aux olives			Moules
	Beignets sticks à la mozzarella			Œufs
Cordon bleu de dinde		Férialé	Férialé	LYCEE FERME
↓ ↓ ↓	↓ ↓ ↓			
(plat complet)				
Riz pilaf	Haricots verts			Frites
Courgettes	Pommes de terre persillées			(plat complet)
↓ ↓ ↓	↓ ↓ ↓			Choucroute
Emmental	Yaourt nature sucré			Fromage aux noix
Petit fromage frais aux fruits	Camembert			Fromage au sucre
***	***			***
Fruit	Tarte gourmande au chocolat			Mousse au chocolat
Donut's	Fruit			Jus d'ananas

* Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menu choix collèges-lycées / Nom du client :



Semaine du 13 au 17 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Œuf dur mayonnaise
Betteraves et vinaigrette	Concombre et vinaigrette à la moutarde		Melon	Salami * et cornichon
	Salade californienne (riz, ananas, maïs, carottes)	Coleslaw	Salade du soleil (pâtes, tomate, vinaigrette)	
***		Samoussa aux légumes		
Ravioli au bœuf et à la dinde	Saucisse de Toulouse *	Sauté de bœuf sauce aux fines herbes	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic	Sauce tomate, thon et basilic
	Omelette aux fines herbes	Cubes de colin sauce tomate	Cuisse de poulet sauce aigre douce	
SV : Ravioli tofu et basilic				Risolette de veau

(plat complet)	Lentilles de Mondreville	Carottes	(plat complet)	Coquillettes
			Riz pilaf	
	Haricots verts	Blé	Poêlée brocolis, champignons	Courgettes
***	Fromage fondu kiri	Mimolette	Camembert	Yaourt aromatisé
Fromage blanc et sucre	Fromage blanc fruité	Petit fromage frais nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromage fondu petit moulé aux noix
	Compote pomme poire allégée en sucre	Fruit	Génoise roulée au chocolat	Fruit
Fruit	Fruit	Maronsui's	Fruit	Tarte citron

* Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menu choix collèges-lycées / Nom du client :



Semaine du 20 au 24 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Tomate et vinaigrette à la moutarde	Tarte au fromage		Salade iceberg et vinaigrette aux agrumes
		Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde	Concombres à la crème	
	Saucisson à l'ail * et cornichon		Pâté de volaille	Quiche lorraine*
	↓ ↓ ↓	↓ ↓ ↓	↓ ↓ ↓	↓ ↓ ↓
	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha)	Aguillette de poulet sauce dijonnaise	Penne rigate aux légumes et pois cassés et graines de courge Bio	Filet de colin sauce coco et citron vert
	Sauté de veau au jus	Crispidor à l'emmental		Rôti de bœuf
Fénié			Risolette de veau	
	↓ ↓ ↓	↓ ↓ ↓	↓ ↓ ↓	↓ ↓ ↓
	Haricots verts	Carottes	(plat complet)	Riz pilaf
	Lentilles vertes	Boulogour	Purée de pommes de terre	Chou fleur
	↓ ↓ ↓	↓ ↓ ↓	↓ ↓ ↓	↓ ↓ ↓
	Carré	Fromage frais petit cotentin	Petit fromage frais nature et sucre	Fromage blanc fruité
	Petit fromage frais sucré	Fromage blanc nature et sucre	Edam	Bleu
	***	***	***	***
	Semoule au lait nappé caramel	Fruit	Fruit	Tarte noix de coco
	Fruit	Eclair au chocolat	Tiramisu	Fruit

* Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)





Semaine du 27 au 31 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Œuf dur mayonnaise	Concombre à la crème		
Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde			Tomate et vinaigrette à la moutarde	Piémontaise
Salami* et cornichon ***	Melon ***	Samoussa aux légumes	Salade toscane ° (poulet, pâtes, tomates) ***	Museau de bœuf ° vinaigrette ***
Merguez	Cubes de saumon sauce citron	Sauté de dinde sauce pomme curry	Pizza au fromage	Hachis provençal végétarien (purée de pommes de terre, courgettes, légumes ratatouille)
Omelette aux fines herbes	Sauté de bœuf sauce façon bourguignon	Boulettes de flageolets BIO sauce tomate	Sauce bolognaise au bœuf	Steak haché sauce ketchup
***	***	***	***	***
Purée de courgettes et pommes de terre à l'huile d'olive	Gnocchetti	Semoule		(plat complet)
Poêlée champêtre (haricots verts, tomate, aubergines, champignons)			Courgettes	Frites
***	Carottes ***	Courgettes ***	Pennes ***	Haricots verts ***
Petit fromage frais sucré	Fromage frais demi sel	Emmental	Yaourt aromatisé	Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)
Camembert ***	Fromage blanc nature et sucre ***	Petit fromage frais aux fruits ***	Mimolette	Yaourt nature et sucre ***
Fruit	Fruit	Crème dessert saveur caramel	Brownie	Compote pomme fraise allégée en sucre
Compote pomme fraise	Liégeois ° saveur vanille	Fruit	Fruit	Fruit

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)





Semaine du 03 au 07 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p style="text-align: center;">PAS DE CANTINE LE 3-06-2024</p>	<p style="text-align: right;">N</p> <p>Crêpe à l'emmental </p> <p>Tomate et vinaigrette à la moutarde</p> <p>↓ ↓ ↓</p> <p>Rôti de porc * sauce caramel</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>↓ ↓ ↓</p> <p>Courgettes</p> <p>Blé</p> <p>↓ ↓ ↓</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre ***</p> <p>Fruit</p> <p>Smoothie </p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Salade du soleil (pâtes, tomate, vinaigrette)</p> <p>↓ ↓ ↓</p> <p>Sauté de bœuf sauce poivrade</p> <p>Pavé de colin aux herbes de provence </p> <p>↓ ↓ ↓</p> <p>Chou fleur</p> <p>Semoule</p> <p>↓ ↓ ↓</p> <p>Montcadi crôte noire</p> <p>Petit fromage frais aux fruits ***</p> <p>Grillé aux pommes </p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Acras de morue </p> <p>↓ ↓ ↓</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>Nuggets de poisson blanc </p> <p>↓ ↓ ↓</p> <p>Frites</p> <p>Légumes ratatouille</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes ***</p> <p>Fruit</p> <p>Chou chocolat noisette </p>	<p>Tomate et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Cervelas de porc* et vinaigrette ↓ ↓ ↓</p> <p>Merlu sauce basilic </p> <p>Nems de poulet </p> <p>↓ ↓ ↓</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brocolis</p> <p>↓ ↓ ↓</p> <p>Carré</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait o</p> <p>Fruit</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menu choix collèges-lycées / Nom du client :



Semaine du 10 au 14 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Concombre et vinaigrette à la moutarde	Quiche lorraine*	Tomate et vinaigrette au guacamole	Tarte aux 3 fromages
Salade de quinoa, semoule, boulgour ↓ ↓ ↓ ↓	Œuf dur mayonnaise ↓ ↓ ↓ ↓	Betteraves et vinaigrette à la moutarde ↓ ↓ ↓ ↓	Nems de poulet	Salami * ↓ ↓ ↓ ↓
Nuggets de poulet SV : Chili sin carne ↓ ↓ ↓ ↓	Sauté de bœuf sauce tomate, origan, olive SV : Omelette ↓ ↓ ↓ ↓	Cuisse de poulet sauce kedjnou (tomates, aubergines) Pavé de colin à la napolitaine ↓ ↓ ↓ ↓	Torsades et sauce aux champignons et à la crème Rôti de dinde sauce à l'orange ↓ ↓ ↓ ↓	Colin d'Alaska pané au riz soufflé Cordon bleu de dinde ↓ ↓ ↓ ↓
Frites	Carottes	Haricots verts	(plat complet)	Epinards à la béchamel
Julienne de légumes ↓ ↓ ↓ ↓	Semoule ↓ ↓ ↓ ↓	Blé ↓ ↓ ↓ ↓	Choux de bruxelles	Riz créole ↓ ↓ ↓ ↓
Fromage frais tartare nature	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature et sucre	Pommes de terre persillées ↓ ↓ ↓ ↓	Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache) Mimolette
Fromage blanc fruité ***	Coulommiers ***	Fromage fondu kiri ***	Petit fromage frais aux fruits ***	Yaourt nature et sucre ***
Compote pomme fraise allégée en sucre	Mini chou pâtissier à la crème vanille	Fruit	Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit
Fruit	Fruit	Liégeois ° saveur chocolat	Fruit	Tarte crumble pomme et fruits rouges

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)





Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Betteraves et vinaigrette à la moutarde	Carottes râpées et vinaigrette aux fruits de la passion 		
Crêpe jambon emmental *	Pâté de volaille° et cornichon	Œuf dur mayonnaise 		
↓ ↓ ↓	↓ ↓ ↓	↓ ↓ ↓		
Riz et légumes korma butternut 	Rôti de porc * au jus			
Sauté de dinde sauce caramel	Crispidor à l'emmental  	Calamars à la romaine 		
↓ ↓ ↓	↓ ↓ ↓	↓ ↓ ↓		
(plat complet)	Carottes	Cordon bleu de dinde 		
Pommes de terre persillées		Frites		
Courgettes	Blé	Haricots verts		
↓ ↓ ↓	↓ ↓ ↓	↓ ↓ ↓		
Coulommiers	Petit fromage frais aux fruits	Saint Paulin		
Fromage blanc nature et sucre ***	Brie ***	Fromage blanc fruité ***		
Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit	Mousse saveur chocolat au lait °		
Fruit	Barre pâtissière	Fruit		

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

