

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Betteraves rouges Carottes râpées au citron</p>	<p>Rosette / cornichon Macédoine de légumes</p>	<p>Salade de pomme de terre et cornichon Pamplemousse au sucre</p>	<p>Salade de riz, betterave, ciboulette Velouté au potiron et marron</p>
<p>Cordon bleu de dinde Nuggets de poisson Poêlée hivernale façon ratatouille Semoule Bio</p>	<p>Risotto au colin et au parmesan Omelette au fromage Riz / Courgettes</p>	<p>Pasta party Bolognaise Carbonara de saumon Carottes braisées</p>	<p>Gratiné de la mer Sauté de porc à la moutarde Boulgour Bio Haricots verts à l'ail</p>
<p>Bûchette lait mélange - Fruit de saison Crème dessert vanille</p>	<p>Tomme noire - Compote de pomme Fruit de saison</p>	<p>Emmental - Beignet au chocolat Salade de fruits</p>	<p>Camembert - Fruit de saison Yaourt aromatisé</p>

Dejeuner



du chef



Produit bio



Produit local



Produit labellisé





LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Radis rose /Beurre Cervelas vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon Potage de légumes	Friand au fromage Salade de lentilles	Concombre à la vinaigrette Betterave rouge à la pomme
Boulettes au boeuf Filet de merlu MSC sauce à l'estragon Purée de p. de terre Carottes au cumin	Blanquette de dinde Poisson à la Bordelaise Semoule Bio Brocolis gratinés	Chipolatas Omelette Riz bio / Julienne de légumes	Fish Burger Cheese Burger Potatoes au paprika Haricot beurre
Mimolette - Fromage blanc à la confiture Fruit de saison bio	Brie - Fruit de saison Crème dessert caramel	Cantadou ail et fines herbes - Gâteau au chocolat Compote de poire	Tomme grise - Ile flottante Petits suisses fruités

Dejeuner



du chef



Produit bio



Produit local



Produit labellisé



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade de riz du chef Haricots beurre au persil</p>	<p>Taboulé Surimi</p>	<p>Pâté de campagne Champignons à la grecque</p>	<p>Carottes râpées Salade d'haricot rouge</p>
<p>Emincé de poulet aux herbes Timbale de poisson MSC à la Dieppoise Semoule bio Poêlée méridionale</p>	<p>Quiche Lorraine Quiche au fromage - Chiffonnade de batavia</p>	<p>Burger de veau sauce tomate basilic Marmite du pêcheur au colin MSC Spaghettis Brocolis bio poêlés</p>	<p>Fish & Chips Escalope viennoise Frites / piperade</p>
<p>Tomme noire - Coupe banane / chocolat Fruit de saison</p>	<p>Mimolette - Mousse au chocolat Salade de fruits</p>	<p>Emmental - Tarte aux pommes Compote de poire</p>	<p>Brie - Fruit de saison Liégeois vanille</p>

Dejeuner



du chef



Produit bio



Produit local



Produit labellisé



Dejeuner



Collège Sainte Jeanne d'Arc - Agnetz

Semaine du 01 au 05 Avril 2024

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

	<p>Concombre à la Bulgare Crêpe au fromage</p>	<p>Carotte râpée à la vinaigrette Salade de lentilles</p>	<p>Betterave rouge à la vinaigrette Salade de riz, maïs et thon</p>
Férié	<p>Beignets de poisson Escalope de porc sauce charcutière</p> <p>Semoule bio Carottes braisées</p>	<p>Lasagne à la bolognaise Lasagne aux légumes</p> <p>Salade verte</p>	<p>Blanquette de colin Émincé de dinde à la tomate et au basilic</p> <p>Pommes de terre persillées Haricot beurre</p>
	<p>Camembert - Dessert de Pâques Fruit de saison</p>	<p>Edam - Fromage blanc aux fruits Fruit de saison</p>	<p>Petit moulé - Salade de fruits à la menthe Flan au caramel</p>



du chef



Produit bio



Produit local



Produit labellisé

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Oeuf dur mayonnaise
Salade fromagère

Pâté de campagne et
cornichon
Concombres

Betterave rouge à la
vinaigrette
Carottes râpées

Salade de tomates
Friand au fromage

Boeuf Bourguignon
Saumonette MSC rôti
sauce citron

Couscous poulet /
merguez

Rôti de porc aux
champignons
Paupiette du pêcheur

Filet de Saumon
safrané
Colombo de dinde

Coquille Bio et
carottes

Semoule bio et
légumes couscous

Purée de P. de terre
Haricots verts bio

Riz créole
Chou fleur en gratin

Saint Paulin
-
Compote de pomme
Fromage blanc à la
cassonade

Mimolette
-
Crème pralinée
Fruit de saison

Bûchette de Chèvre
-
Tarte Normande
Fruit de saison

Gouda
-
Fruit de saison bio
Liégeois chocolat

Dejeuner



du chef



Produit bio



Produit local



Produit labellisé

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Radis rose / beurre Surimi à la mayonnaise	Oeuf dur mayonnaise Macédoine	Salami Salade fromagère	
Normandin de veau Marmite du pêcheur au colin MSC Semoule Bio Carottes braisées	Saucisse de Toulouse Crêpe aux champignons Frites / Haricot plat en persillade	Escalope de dinde panée aux 4 épices Calamar à la Romaine Tortis bio / Brocolis bio	Menus du chef
Brie - Fruit de saison Crème chocolat	Mimolette - Fromage blanc à la compote Fruit de saison	Tomme blanche - Gâteau au chocolat Cocktail de fruits	

Dejeuner

