COMMANDES COLLEGE :

MENUS SCOLAREST SEMAINE DU LUNDI 21 AU VENDREDI 25 NOVEMBRE 2022

3	Lundi 21 novembre	Qtés	Mardi 22 novembre	Qtés	Jeudi 24 novembre	#REF!	Vendredi 25 novembre	#REF!
Entrées	Tarte au fromage		Chou rouge Bio vinaigrette		MENUS TOUS AU STADE AVEC LES BLEUS		Flan de courgettes au pesto	
	Feuilleté à la viande		Pomelos Bio vinaigrette		Carottes / tomates sauce blanche ciboulette		(fait maison)	
Plats	Steak haché sauce cheddar		Ailes et manchons de poulet BBQ		Panini aux 3 fromages		Rôti de veau farci aux champignons	
	Parmentier de poisson		Filet de colin aux petits légumes				Quenelles végétales Bio sce champignons	
Garnitures	Poelée méridionale (haricots, courgettes, aubergines, poivrons)				Chips		Poêlée champignons brocolis	
	Salade verte		Petits pois carottes				Risotto	
Laitages	Yaourt nature sucré Bio		Chanteneige		Yaourt à boire à la vanille		Saint nectaire AOP	
	Fromage blanc Bio indiv + sucre		Petit moulé aux noix				Cantal AOP	
Desserts	Banane Bio		Riz au lait à la coco		Mini beignets sucrés		Fruit de saison	
	Pomme Bio		Fromage blanc miel pop's				Salade de fruits	

COMMANDES COLLEGE :

MENUS SCOLAREST DU LUNDI 28 NOVEMBRE AU VENDREDI 2 DECEMBRE 2022

4	Lundi 28 novembre	Qtés	Mardi 29 novembre	Qtés	Jeudi 1 décembre	#REF!	Vendredi 2 décembre	#REF!
Entrées	Avocat et surimi mayonnaise		Salade vitaminée (salade, agrumes)		Haricots verts à l'échalote		Endives Bio mimolette vinaigrette	
	Céleri rémoulade		Salade harmonie (chou rouge, carotte, maïs)		Velouté de potiron		Salade verte Bio dés emmental	
Plats	Carri de lentilles / courges et riz (plat complet végé)		Raclette (jambon, rosette)		Brochette de dinde marinée au citron		Sauté de veau aux pruneaux	
			Raclette végétarienne (saucisse végé)		Colin pané aux 3 céréales		Omelette Bio	
Garnitures					Gratin de brocolis		Piperade	
			Pommes de terre au fromage		Fusilli		Semoule	
Laitages	Pointe de brie Bio		Petit moulé nature		Petit suisse nature Bio + sucre		Emmental	
	Camembert Bio		Croc lait		Yaourt nature Bio + sucre		Mimolette	
Desserts	Fruit de saison Bio		Yaourt myrtilles Bio		Salade d'agrumes		Eclair du chef	
	Fruit de saison Bio		Yaourt au citron Bio		Banane au chocolat		Verrine automnale façon voilier	

COMMANDES COLLEGE :

MENUS SCOLAREST DU LUNDI 5 AU VENDREDI 9 DECEMBRE 2022

5	Lundi 5 décembre	Qtés	Mardi 6 décembre	Qtés	Jeudi 8 décembre	#REF!	Vendredi 9 décembre	#REF!
Entrées	Chou blanc et pommes		Betteraves Bio au fromage frais		REPAS DE FIN D'ANNEE PROPOSITION A PART		Carottes râpées vinaigrette	
	Tomate mozzarella		Velouté de légumes Bio				Pomelos + sucre	
Plats	Marmite de saumon		Sauté de bœuf aux oignons				Quenelles végétales Bio à la basquaise	
	Pavé de poisson bordelaise		Filet de lieu à l'armoricaine					
Garnitures			Carottes				Poelée ratatouille	
	purée de potiron / pommes de terre		Haricots blancs à la tomate				Semoule Bio	
Laitages	Yaourt nature sucré		Munster AOP				Gouda	
	Fromage blanc de campagne + seau		Pont l'évêque AOP				Edam	
Desserts	Semoule au lait		Orange Bio				Yaourt abricot Bio 95	
	Maestro liégeois vanille		Pomme bicolore Bio				Yaourt vanille Bio 95	

COMMANDES COLLEGE :

MENUS SCOLAREST SEMAINE DU LUNDI 12 AU VENDREDI 16 DECEMBRE 2022

1	Lundi 12 décembre	Qtés	Mardi 13 décembre	Qtés	Jeudi 15 décembre	#REF!	Vendredi 16 décembre	#REF!
Entrées	Pâté de foie + cornichon		Macédoine vinaigrette		Chou rouge aux noix			
	Œufs durs mayonnaise		Velouté de poireaux pdt		Salade verte aux croutons aillés		OPERATION	
Plats	Tomate farcie s/porc		Pennes aux légumes et amandes (plat complet végé)		Rôti de bœuf sauce fourme d'Ambert		VIDE	
	Tomate farcie veggie				Filet de colin aux petits légumes		TES	
Garnitures					Gratin de courgettes Bio		FRIGOS	
	Riz				Pommes vapeurs		AVANT	
Laitages	Babybel Bio		Edam		Fromage blanc Bio + sucre		LES	
	Vache qui rit Bio		Croute noire		Petit suisse nature Bio + sucre		VACANCES	
Desserts	Fruit de saison Bio		Mousse framboise spéculos (à faire)		Fruit de saison			
	Fruit de saison Bio		Gélifié chocolat		Fruit de saison			