



Menu Collège

Menus

2^{ème} trimestre 2019-2020

DU 06 AU 10 JANVIER 2020

LUNDI 06 JANVIER

Carotte râpée vinaigrette
Lasagne végétarienne
Yaourt velouté goyave

MARDI 07 JANVIER

Kiri
Poulet rôti au jus
Haricots verts persillés
Raisin rosé

JEUDI 09 JANVIER

Salade verte aux dés de fromage
Hamburger de veau au jus
Petits pois & carottes
Galette des rois

VENDREDI 10 JANVIER

Concombre vinaigrette
Pimentade de dorade
Haricots rouges & dombrés
Flan gélatiné chocolat

DU 13 AU 17 JANVIER 2020

LUNDI 13 JANVIER

Tomate au basilic
Colombo de volaille
Riz créole
Flan gélatiné coco

MARDI 14 JANVIER

Vache-qui-Rit
Hachis parmentier végétarien
Compote pomme/ananas

JEUDI 16 JANVIER

Salade verte aux dés de fromage
Tajine d'agneau
Semoule
Beignet au chocolat

VENDREDI 17 JANVIER

Salade de papaye au groin
Chiquetaille de poisson
sauce oignons
Ti-nain
Petit pot vanille-fraise

DU 20 AU 24 JANVIER 2020

LUNDI 20 JANVIER

CHINE
Soja & maïs en salade
Emincé de poulet
sauce aigre douce
Riz
Yaourt aux letchis

MARDI 21 JANVIER

Samos
Escalope de porc sauce charcutière
Petits pois
Raisin rosé

JEUDI 23 JANVIER

Betterave vinaigrette
Bœuf bourguignon
Pâtes torti nature
Fromage blanc sucré

VENDREDI 24 JANVIER

Œuf dur mayonnaise
Colin
Pomme de terre béchamel
Banane BIO

DU 27 AU 31 JANVIER 2020

LUNDI 27 JANVIER

Melon
Couscous boulette agneau & merguez
Semoule & légumes couscous
Yaourt aromatisé vanille

MARDI 28 JANVIER

Fromage fondu à tartiner
Rôti de porc au jus
Courgettes & P-d-t à la provençale
Pomme golden

JEUDI 30 JANVIER

Pâté de volaille
Spaghetti bolognaise de boeuf & fromage
Ananas

VENDREDI 31 JANVIER

Concombre vinaigrette
Paella de poisson
Riz safrané
Flan vanille nappé caramel



DU 03 AU 07 FÉVRIER 2020

LUNDI 03 FÉVRIER

Salade coleslaw
Jambon de porc au jus
Purée de pomme-de-terre
Yaourt nature sucré

MARDI 04 FÉVRIER

Samos
Poulet rôti au jus
Nouilles plates au beurre
Crêpe nature locale
Confiture de goyave

JEUDI 06 FÉVRIER

Salade de christophine
Rougail de saucisse
Lentilles à la créole
Yaourt velouté cerise

VENDREDI 07 FÉVRIER

Taboulé
Pavé de colin sauce citron
Gratin de chou-fleur béchamel
Banane



DU 10 AU 14 FÉVRIER 2020

LUNDI 10 FÉVRIER

Tomate basilic
Ragoût de porc
Purée d'igname
Gâteau à la cannelle

MARDI 11 FÉVRIER

Emmental
Bolognaise de légumes
Spaghetti & fromage
Pomme golden

JEUDI 13 FÉVRIER

Salade de papaye verte
Hamburger de veau au jus
Printanière de légumes
Yaourt velouté pêche/passion

VENDREDI 14 FÉVRIER

Saucisson à l'ail
Poissonnette & ketchup
Haricots verts persillés
Fromage blanc sucré

DU 17 AU 21 FÉVRIER 2020

LUNDI 17 FÉVRIER

Concombre vinaigrette
Poulet rôti au jus
Riz & banane jaune
Yaourt velouté mangue

MARDI 18 FÉVRIER

Fromage fondu à tartiner
Nuggets de volaille & ketchup
Petits pois
Biscuit salé

JEUDI 20 FÉVRIER

Carotte râpée vinaigrette
Boulettes d'agneau sauce tomate
Semoule & ratatouille
Flan gélatiné coco

VENDREDI 21 FÉVRIER

Salade verte aux dés de fromage
Saumon sauce crème
Pâtes torti nature
Biscuit fourré au chocolat

DU 09 AU 13 MARS 2020

LUNDI 09 MARS

Betterave vinaigrette
Cordon bleu de dinde & ketchup
Brocoli persillés
Pomme golden

MARDI 10 MARS

Salade coleslaw
Hamburger de bœuf & ketchup
Pan hamburger & foinette
Pommes de terre sautées
Cookies choco & nougatine

JEUDI 12 MARS

Emmental
Rôti de dinde au jus
Haricots verts persillés
Raisin rosé

VENDREDI 13 MARS

Soja & maïs vinaigrette
Omelette piperade
Riz au giraumon
Yaourt aromatisé fraise



DU 16 AU 20 MARS 2020

LUNDI 16 MARS

Melon
Hachis Parmentier
végétarien
Maracuja

MARDI 17 MARS

Salade de papaye verte
Chipolatas grillées
Lentilles à la créole
Yaourt nature sucré

JEUDI 19 MARS

Samos
Spaghetti bolognaise de bœuf
& fromage
Floup à la grenadine

VENDREDI 20 MARS

Salade verte aux dés de fromage
Pavé de colin sauce créole
Riz aux petits légumes
Pomme

DU 23 AU 27 MARS 2020

LUNDI 23 MARS

Salade de giraumon vinaigrette
Colombo de porc
Haricots rouges & dachine
Yaourt velouté goyave

MARDI 24 MARS

Vache-qui-Rit
Poissonnette & ketchup
Carottes & pommes-de-terre
Mandarine

JEUDI 26 MARS

Betterave & maïs vinaigrette
Poulet rôti sauce forestière
Courgettes béchamel
Compote de pomme

VENDREDI 27 MARS

Pastèque
Saumon sauce crème
Pâtes torti au fromage
Biscuit Petit Beurre

DU 30 AU 31 MARS 2020

LUNDI 30 MARS

Carotte râpée vinaigrette
Tomate farcie sauce provençale
Riz créole
Yaourt velouté mangue

MARDI 31 MARS

Vache-qui-Rit
Cordon bleu de dinde & ketchup
Printanière de légumes
Crêpe nature locale
Confiture de goyave

JEUDI 02 AVRIL

Melon
Navarin d'agneau printanier
Haricots blancs à la tomate
Flan gélatiné chocolat
Ouf en chocolat

VENDREDI 03 AVRIL

Concombre vinaigrette
Pimentade de dorade
Pommes-de-terre vapeur
Yaourt nature sucré

