



Au menu cette semaine - Déjeuner COLLEGE

JEUDI | 02
Sep

Pizza au fromage

Pastèque

Penne à la bolognaise 


Blanquette de colin 

Penne

Poêlée aux légumes

Emmental râpé

Pave 1/2 sel

Yaourt Bio sucré 

Bande marbré

Fruit

Compote tous fruits

VENDREDI | 03
Sep


Saucisson à l'ail

Salade mélangée,
radis & emmental


**Sauté de dinde
à la provençale**


Galette boulgour
oriental tomate soleil

Pommes cubes rissolées

Courgettes
à la persillade 

Edam

Yaourt Bio sucré 

Corbeille de fruits 

Compote tous fruits

Flan d'antan



Origine
France



Pêche
responsabl



Bio



Produits
locaux



Verger
EcoRespon

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner COLLEGE


LE JOUR DU Végé

LUNDI | 06
Sep


Betteraves à la vinaigrette

Macédoine à la
mayonnaise

Brandade de morue

Chipolatas
Local aux herbes 

**Purée de pommes de
terre**


Carottes braisées 

Yaourt nature sucré

Cotentin

Salade aux cinq fruits


Compote de
pommes et pêches

Corbeille de fruits 

MARDI | 07
Sep


Friand au fromage

Salade verte

Omelette nature Bio 


Sauté d'agneau au paprika

Farfalle

Ratatouille 

Gouda


Yaourt aromatisé


Crème dessert
vanille bio 

Compote tous fruits

JEUDI | 09
Sep

Melon jaune

Tomate Local au basilic 

Steak haché 

Ravioli au saumon

**Haricots verts
saveur du midi**


Semoule berbère

Petit moulé


Yaourt Bio sucré 


Flan chocolat


Compotée de pommes
façon crumble

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 10
Sep


Céleri Local vinaigrette 

Concombre Local au
surimi 

Pavé de colin 


Chili con carne

Epinards à la béchamel


Riz Bio pilaf 

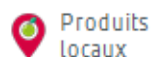
Brie

Fromage blanc

Gâteau au yaourt 

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits 



Produits
locaux



Verger
EcoRespon



Bio



Origine
France



Pêche
responsabl



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner COLLEGE

LUNDI | 13
Sep

Assiette de crudités

Pâté de foie

Hachis Parmentier

Salade verte

Jardinière de légumes

Emmental français

Fromage blanc Bio

Corbeille de fruits

Crème dessert à la vanille

Compote tous fruits

MARDI | 14
Sep

Coleslaw

Tomates sauce fruits
rouges (Sarran)

Sauté de porc

Paupiette de
saumon sauce crème

Boulgour pilaf bio

Petits pois

Cotentin

Yaourt nature sucré

Salade aux cinq fruits

Mousse au chocolat noir

Compote tous fruits

ANIMATION
LA SAVOUREUSE
BIENVENUE DU CHEF

JEUDI | 16
Sep

Concombre au maïs

Crêpe au fromage

Nuggets de volaille

Poissonnette

**Gratin de légumes
provençaux**

Riz Bio pilaf

Saint-Paulin

Yaourt aromatisé

**Moelleux framboises
spéculoos maison**

Fromage blanc à la
confiture et Tagada

LE JOUR DU **Végo**

VENDREDI | 17
Sep

Haricots verts
en salade Bio

Œufs durs sauce
piccalilli

Coquillettes tandoori

Tomate farcie

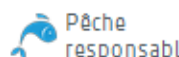
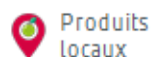
Coquillettes

Brocolis

Petit moulé

Pomme bicolore Bio

Purée de pommes
et coings
Cocktail de
fruits à la créole



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



Au menu cette semaine - Déjeuner COLLEGE

LE JOUR DU  Végé


LUNDI | 20
Sep

Pastèque

Croquant de salade


Galette végétale
à l'emmental Bio 
Haut de cuisse
de poulet rôti 

Piperade

Boulgour pilaf bio 

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 


Gâteau basque

Compote tous fruits


MARDI | 21
Sep

Poireaux vinaigrette

Betteraves

**Emincé de bœuf aux
oignons** 


Feuilleté de saumon

Riz Bio pilaf 

Navets braisés


Tomme blanche

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits 

Compote de pommes

JEUDI | 23
Sep

Batavia et tomates 

Pizza au fromage


Penne colombine

Penne de la mer

Julienne de légumes

Penne

Cotentin

Yaourt Bio sucré 

Poire Bio 

Barre bretonne


Cocktail de fruits

VENDREDI | 24
Sep

Salade de lentilles
aux poivrons

Concombre alpin

**Galopin de
veau forestier**

Filet de lieu
sauce normande 

Mimolette

Fromage blanc

Corbeille de fruits 

Yaourt aromatisé

Liégeois au chocolat



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Produits
locaux



Verger
EcoRespon



Label
Rouge



Pêche
responsabl


INSTITUTION CROIX BLANCHE

elior 


Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner COLLEGE


LUNDI | 27
Sep

Taboulé
Fonds d'artichauts
et tomate
Saucisse fumée 
Galette boulgour
oriental tomate soleil
Haricots blancs
à la tomate
Pommes vapeur


Saint-Paulin

Yaourt aromatisé
Corbeille de fruits 
Pêche Melba

MARDI | 28
Sep

Lasagnes bolognaise
Lasagnes au saumon
Salade verte 



Carré de l'Est


Corbeille de fruits 
Yaourt aromatisé
Eclair au chocolat

LE JOUR DU 


JEUDI | 30
Sep


Tarte trois fromages
Salade verte aux croûtons


Boulette de
pois chiches Bio 
Saute de boeuf 
Vbf aux poivrons

Semoule Bio 

Ratatouille

Fondu Président
Yaourt sucre de canne 


Raisin blanc Bio 
Entremets à la vanille et
Mikado

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 01
Oct

Potage aux légumes
Carottes râpées
vinaigrette

Jambon grillé à l'ananas


Pavé de colin
à l'oseille 

Haricots beurre
saveur du midi

Potatoes roty

Gouda

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits 

Compote tous fruits

Fromage blanc aux fruits



Origine
France



Verger
EcoRespon



Produits
locaux



Végétarien



Origine
France



Bio



Pêche
responsabl

STITUTION CROIX BLANCHE

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine


Au menu cette semaine - Déjeuner COLLEGE

LE JOUR DU  Végé


LUNDI | 04
Oct

Salade verte au maïs

Chou blanc aux raisins


Riz à la mexicaine 

Brochette de colin pané

Riz Bio pilaf 

Edam

Fromage blanc

Corbeille de fruits Bio 


Mousse au pain d'épices

Yaourt aromatisé

MARDI | 05
Oct

Potage à la tomate


Pâté en croûte

Filet de colin
sauce aneth 
**Palette de porc
à la provençale**

Purée de pommes de terre


Haricots beurre persillés

Purée de potiron

Fromage fondu
à l'emmental
Yaourt Bio sucré 

Roulé au chocolat


Compote tous fruits

Corbeille de fruits 

JEUDI | 07
Oct

Friand au fromage


Carottes râpées
vinaigrette

**Poulet sauce
champignons**
Pané de blé 
fromage épinards


Petits pois (france)


Pommes grenailles rôties

Camembert

Fromage frais
aux fruits bio 

Pudding crème anglaise



Raisin blanc Bio 

Compote de pommes
et bananes Bio 

VENDREDI | 08
Oct

Concombre vinaigrette


Tomates sauce
mangue (Sarran)


Steak haché 
Bio sauce ketchup
Colin à la bordelaise 


Spaghettis

Courgettes saveur du midi

Fraidou

Yaourt Bio sucré 


Corbeille de fruits Bio 


Pomme au four
revisitée 

Mousse chocolat au lait



 Végétarien  Bio

 Pêche
responsabl

 Verger
EcoRespon

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

elior 



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine


Au menu cette semaine - Déjeuner COLLEGE



LUNDI | 11 Oct

Salade chou pommes de terre & raisins
Maïs vinaigrette agrumes


Emincé de dinde au pesto rouge 
Filet de hoki sauce safranée 

Riz de grand-mère 

Epinards en branche à la muscade

Rondele au bleu au lait de brebis

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits Bio 


Tarte flan à la vanille


Compotée de pommes façon crumble




MARDI | 12 Oct


Crème de poireaux curry et cerfeuil


Trio de saucissons 

Filet de lieu à l'estragon 

Rôti de porc Label sauce paprika 

Carottes fraîches persillées

Lentilles Bio 

Saint-Nectaire 


Riz au lait à la vanille

Salade aux cinq fruits

Grillé aux pommes

LE JOUR DU Végé

JEUDI | 14 Oct

Tomates et concombres miel et colombo
Salade verte aux fines herbes 


Bœuf braisé aux épices


Galette flageolets curry sauce médi


Macaroni

Choux-fleurs persillés

Chèvre buchette


Yaourt sucre de canne 

Corbeille de fruits 


Moelleux aux pommes et spéculoos
Crème aux œufs à la vanille 



VENDREDI | 15 Oct


Duo de poissons 


Kefta d'agneau au raz-el-hanout

Semoule Bio 

Méli-mélo de légumes

Fraidou

Corbeille de fruits Bio 

Yaourt brassé aux fruits bio 
Cookie petites choco blanc



Label Rouge



Pêche responsable



Bio



Origine France



App. Origine Pr



Produits locaux



Verger EcoRespon



Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

I CROIX BLANCHE


elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner COLLEGE

LE JOUR DU Végé


LUNDI | 18
Oct

Cervelas à
la vinaigrette 
Chou fleur sauce
du verger (Sarran)

Ravioli à la volaille

Ravioli au saumon

Fondu Président


Corbeille de fruits 


Fromage blanc
et brisures d'Oreo

Compote tous fruits


MARDI | 19
Oct


Pizza au fromage

Boulettes soja
tomate basilic 
Paupiette de
veau sauce chasseur

Boulgour pilaf 

Pêlé-mêle provençal


Edam bio 


Corbeille de fruits 


Mousse à la framboise

Barre bretonne


JEUDI | 21
Oct

Céleri Local vinaigrette 


Betterave
et pommes bio 

Pilon de poulet
sauce barbecue
Filet de lieu
sauce provençale 

Pepinettes

Brocolis Bio 


Mimolette

Corbeille de fruits 


Gaufre fantasia

Yaourt aux fruits


VENDREDI | 22
Oct

Potage de
légumes frais 
Carottes râpées
vinaigrette

Cheeseburger

Fish burger 


Pommes frites

Salade verte 

Fraidou

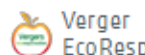
Yaourt aromatisé

Crème dessert au chocolat

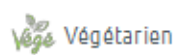
Corbeille de fruits Bio 



Origine
France



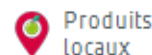
Verger
EcoRespon



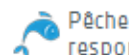
Végé
Végétarien



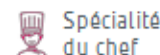
Bio



Produits
locaux



Pêche
responsabl



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

STITUTION CROIX BLANCHE

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine