


# Au menu cette semaine - Déjeuner COLLEGE

LUNDI | 08  
Nov

Trio mexicain

Croquant de salade

Boulettes de bœuf sauce  
tomate Bio

Pavé de colin 

Semoule berbère


Brocolis

Fromy

Yaourt aromatisé

Gâteau basque

Fromage blanc  
et brisures d'Oréo


Corbeille de fruits 

MARDI | 09  
Nov


Betterave à la vinaigrette

Macédoine mayonnaise

Cordon bleu

**Filet de lieu**  
**sauce safranée** 

Riz Bio pilaf


**Carottes braisées** 

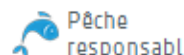
Gouda

Yaourt nature sucré

Tarte aux pommes

Compote tous fruits

Corbeille de fruits 



Pêche  
responsabl



Verger  
EcoRespon



Produits  
locaux



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe


INSTITUTION CROIX BLANCHE

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 | 15  
Nov

**Cervelas à la vinaigrette** 

Haricots verts au maïs

**Galopin de veau grillé**

Hoki sauce blanche 

Pommes vapeur locales 

Lentilles et carottes fraîches


Chèvre buchette

Vache qui rit

Yaourt sucré Bio

Compote tous fruits


Flan vanille caramel

Corbeille de fruits 

MARDI | 16  
Nov

**Œufs durs mayonnaise Bio**

Pamplemousse

Merguez locales 

**Couscous végétarien** 

Semoule Bio

Piperade


Saint-Paulin

Fraidou

Barre bretonne


Yaourt aromatisé


Entremets au chocolat


Corbeille de fruits 

JEUDI | 18  
Nov

**Accras de morue**

Salade de riz  
pamplemousse 

**Poulet pilao** 

Filet de lieu à la vanille 

Penne


**Méli-Mélo caldoche**

Camembert

Yaourt aromatisé

Gâteau au yaourt  
à la noix de coco

Compote d'ananas


Corbeille de fruits 

VENDREDI | 19  
Nov

Soupe de lentilles au curry

Carottes râpées des îles

Jambon grillé à l'ananas

**Colin sauce coco** 

**Riz Bio pilaf**


Poêlée de Guyane

Rondelé nature

Fromage blanc à la mangue

Ananas

Verrine mousse banane coco

Corbeille de fruits 



Origine France



Pêche responsable



Produits locaux



Verger EcoRespon



Végétarien



Nouveauté

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

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 | 22  
Nov

Betterave à la vinaigrette

Céleri rémoulade



**Omelette nature Bio**

Pavé de merlu  
sauce citron



Pommes de terre sautées

**Carottes locales  
à la ciboulette**



Pavé 1/2 sel

Tarte au citron

Fromage frais aux fruits

Compote de poires

Corbeille de fruits



MARDI | 23  
Nov

Friand au fromage

Salade verte aux croûtons

Kefta d'agneau sauce tomate

Tajine de colin



Semoule Bio

**Légumes couscous**

Mimolette

Brebis crème

Yaourt nature sucré Bio

Corbeille de fruits



Flan à la vanille

Grillé aux pommes

JEUDI | 25  
Nov

Salade de haricots  
rouges et blancs

Pamplemousse

Macaroni au  
cheddar et dinde

Feuilleté de saumon

Macaroni

Brocolis

Fromy

Yaourt aromatisé

Crème dessert au caramel

Gâteau marbré



Corbeille de fruits



Fromage blanc aux fruits

VENDREDI | 26  
Nov

Bouillon de légumes  
aux vermicelles

Taboulé

**Pesca de poisson  
pané et citron**



Rôti de porc à l'ananas



Purée de pommes de terre

Epinards à la crème

Vache qui rit

Yaourt nature sucré

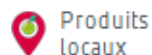
Comptée de pommes façon  
crumble

Purée de pommes  
et pruneaux

Corbeille de fruits



Gâteau au yaourt



Produits  
locaux



Pêche  
responsable



Verger  
EcoRespon



Spécialité  
du chef



Origine  
France



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE


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 | 29  
Nov

Rosette

Poireaux locaux  
vinaigrette 

Poulet sauce mimolette 

Pavé de colin 


Pommes vapeur locales 

Navets braisés

Brebis crème

Yaourt vanille Bio

Tarte aux pommes

Corbeille de fruits 

MARDI | 30  
Nov

Carottes râpées vinaigrette

Macédoine à la mayonnaise

Hachis Parmentier


Ravioli au saumon

Salade verte

Carré de l'est


Liégeois au chocolat

Fromage blanc aux fruits

Corbeille de fruits 

JEUDI | 02  
Dec

Pizza au fromage

**Sauté de bœuf sauce  
Agen** 

Beignet calamar

Riz pilaf à la rougail de  
tomate

Chou-fleur en gratin


Cotentin


Roulé aux myrtilles

Yaourt aromatisé

Salade aux 5 fruits

VENDREDI | 03  
Dec

Salade de lentilles  
aux pommes 

Coleslaw 

**Pavé du fromager  
à l'emmental**


Paupiette de veau

Penne


Brocolis


Camembert


Yaourt nature sucré


Gâteau au yaourt 

Crème dessert au chocolat


Corbeille de fruits 

 Produits  
locaux

 Pêche  
responsabl

 Verger  
EcoRespon

 Origine  
France

 Spécialité  
du chef



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

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 

LUNDI | 06  
Dec

Salade de pois chiches

Chou rouge maïs vinaigrette

Chipolatas locales aux  
herbes 

Feuilleté de poisson  
au beurre blanc

Purée de pommes de terre


Compotée de pommes

Edam

Yaourt nature sucré

Compote pommes bananes

Tarte flan vanille

Corbeille de fruits 

MARDI | 07  
Dec


Rosette

Salade aux fromages

Filet de colin  
meunière et citron


Braisé de paleron au jus

**Pépinettes**

Poireaux en béchamel 


Cotentin

Fromage frais aux fruits


Corbeille de fruits 


Gaufre fantasia

JEUDI | 09  
Dec

Carottes locales  
râpées à l'orange 

Chou-fleur sauce aurore

Steak haché 


Pané de blé  
fromage épinards 

Pommes campagnardes


Petits pois

Fromage fondu à l'emmental

Fromage blanc sucré

Pomme au four 


Bande marbré


Corbeille de fruits 

VENDREDI | 10  
Dec

Tarte 3 fromages

Salade club

Boulettes de  
bœuf sauce tomate 


Riz à la mexicaine 

Riz Bio pilaf

Haricots beurre en persillade

Rondelé nature


Yaourt aux fruits

Corbeille de fruits 

Cocktail de fruits

Clafoutis aux poires



 Produits  
locaux

 Verger  
EcoRespon

 Origine  
France

 Végétarien

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

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 | 13  
Dec

Betterave à la vinaigrette

Coleslaw



Nuggets de volaille barbecue

Nuggets de poisson



Boullgour pilaf Bio

Haricots verts Bio

Fraidou

Yaourt nature sucré

Clémentine Corse



Flan chocolat

Tarte au citron

MARDI | 14  
Dec

**Bouillon de légumes  
aux vermicelles**

Assiette de salami

Galopin de veau grillé

**Boulettes soja  
tomate basilic**



**Torti et piperade**

Saint-Nectaire



Yaourt aromatisé

Eclair au chocolat

Corbeille de fruits



LE SUCCULENT  
NOËL DU CHEF

JEUDI | 16  
Dec

Navette de canard

Salade verte au surimi

**Emincé de dinde  
sauce pain d'épices**

Paupiette de  
saumon sauce crème

**Pommes duchesses**

Légumes de Noël

Brie

Yaourt sucré Bio

**Bûche de Noël au chocolat**

Fromage blanc à la confiture  
et Tagada

Corbeille de fruits



VENDREDI | 17  
Dec

Carottes râpées des îles

Betterave au  
cœur de palmier

**Cheeseburger**

Fish burger

Potatoes

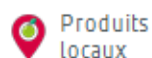
**Salade verte**

Petit moulé

Muffin tulipe choco pépites  
chocolat

Compote tous fruits

Corbeille de fruits



Produits  
locaux



Pêche  
responsabl



Indication  
Géo. Proté



Végétarien



App.  
Origine Pr



Verger  
EcoRespon

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

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