

Au menu cette semaine - Déjeuner COLLEGE



LA GOURMANDE
GALETTE DU CHEF

JEUDI | 05
Jan

Macédoine mayonnaise

Céleri rémoulade



Semoule à la mexicaine



Merguez

Semoule berbère

Brocolis

Yaourt nature sucré

Fruits de saison

Galette des rois frangipane

VENDREDI | 06
Jan

Potage de légumes mijotés

Assiette de crudités

Lasagne bolognaise

Lasagne au saumon

Salade verte

Fruits de saison

Liégeois au chocolat

Dessert bar



Produits
locaux



Végétarien



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 

LUNDI | 09
Jan

Betterave à la vinaigrette

Coleslaw

Omelette au fromage 

Pavé de colin
à la crème de persil 

Pommes cubes rissolées

Piperade

Fruits de saison

Tarte aux pommes


Dessert bar

MARDI | 10
Jan


**Bouillon de légumes
aux vermicelles**

Haricots verts au maïs

Beignet calamar

**Sauté de bœuf au
paprika** 

Riz créole

Carottes persillées 

Mousse au cacao

Fruits de saison

Dessert bar

JEUDI | 12
Jan

Poireaux vinaigrette


Salade verte aux croûtons

Macaroni à la carbonara

Colin à la bordelaise

Yaourt nature sucré


Fruits de saison

Cake citron 

Dessert bar

VENDREDI | 13
Jan

Escalope de volaille grillée

Pané de blé
fromage épinards 


Petits pois

Purée de carottes
et pommes de terre

Bûchette mi-chèvre

Fromage fouetté
au sel de Guérande


Fruits de saison

Pomme au four 


Dessert bar





 Végétarien

 Pêche
responsable

 Origine
France

 Produits
locaux

 Spécialité
du chef

 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 

LUNDI | 16
Jan

Galopin de veau forestier

Filet de merlu à l'oseille

Riz jaune

Julienne de légumes

Camembert

Fromy

Fruits de saison


Flan d'antan

Dessert bar

MARDI | 17
Jan

Potage au potiron

Macédoine à la mayonnaise

Emincés de dinde à
l'italienne
Boulettes soja
tomate basilic 

Penne

Piperade


Liégeois au chocolat

Fruits de saison


Dessert bar


JEUDI | 19
Jan

Carottes râpées à l'orange

Salade verte au surimi 

Saucisse Knack

Filet de dorade
sauce citron 

Gratin dauphinois 

Brocolis


Yaourt aux fruits

Fruits de saison

Dessert bar

VENDREDI | 20
Jan

Haricots verts au maïs

Céleri rémoulade
aux pommes Locales 

Ravioli à la volaille
et emmental rapé

Ravioli au saumon

Fruits de saison

Yaourt aromatisé

Gâteau Oréo

Dessert bar



Végétarien



Pêche
responsable



Spécialité
du chef



Produits
locaux

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 

LUNDI | 23
Jan

**Kefta s d'agneau
aux épices**

Tajine de colin 

Semoule berbère

**Légumes couscous
en tajine**

Saint-Paulin

Petit moulé

Fruits de saison


Crème dessert au caramel

Dessert bar

MARDI | 24
Jan

Pamplemousse

Tarte 3 fromages

Nuggets de blé 

Paupiette de
veau sauce au curry

Macaroni

Brunoise de légumes

Fruits de saison

Tarte aux pommes

Dessert bar




LE NOUVEL AN
LUNAIRE DU CHEF

JEUDI | 26
Jan

Chou rouge sauce mangue

Salade thai croquante

**Sauté de porc
sauce caramel**

Semoule à la cantonaise 

Nouilles chinoises
aux légumes

Yaourt nature sucré

Riz au lait

Fruits de saison


Mousse à la noix de coco



LE NOUVEL AN
LUNAIRE DU CHEF

VENDREDI | 27
Jan

Chou chinois et pommes

Carottes râpées 


Nems au poulet

Filet de merlu à la mangue


Riz cantonais


Fruits de saison


Smoothie mangue vanille


Gateau au yaourt et
ananas 



 Pêche
responsabl

 Végétarien

 Produits
locaux

 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 | 30
Jan

Potage Dubarry
Pamplemousse


Gratin de poissons
Hachis Parmentier

Salade verte

Yaourt aromatisé

Fruits de saison
Pomme au four 
Dessert bar

MARDI | 31
Jan

Pavé de colin sauce safranée 
Poulet tandoori

Boulgour pilaf
Légumes couscous

Tomme blanche
Fromage frais nature

Fruits de saison
Entremets à la vanille et Mikado
Dessert bar


JEUDI | 02
Fev

Œufs durs mayonnaise
Macédoine mayonnaise

Courgettes farcies sauce tomate
Quenelles nature sauce tomate

Coquillettes
Brocolis

Yaourt nature sucré

Crêpe au sucre 
Fruits de saison

VENDREDI | 03
Fev



Jambon rôti au miel
Pavé du fromager à l'emmental

Pommes grenailles rôties
Poêlée aux légumes

Camembert
Pavé 1/2 sel

Ananas
Yaourt aromatisé
Dessert bar



 Verger EcoRespon  Pêche responsable  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


LE JOUR DU 

LUNDI | 06
Fev


Friand au fromage

Salade verte
aux fines herbes

Blanquette de volaille

Pavé de lieu sauce crème 

Pommes persillées

Fondue de poireaux 

Mousse au cacao

Fruits de saison

Compote de pommes

MARDI | 07
Fev

Salade composée et œuf dur

Rosette

Courgettes farcies
sauce tomate

Riz à la mexicaine



Riz pilaf

Brocolis

Flan à la vanille

Fruits de saison

Dessert bar

JEUDI | 09
Fev

Potage de légumes

Pamplemousse

Saucisse fumée

Pavé du fromager à l'emmental

Lentilles et carottes

Coquillettes

Yaourt nature sucré

Fruits de saison

Mini-choux à la vanille et
chocolat

Dessert bar

VENDREDI | 10
Fev

Cheeseburger

Fish burger

Pommes frites

Salade verte

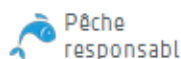
Vache qui rit

Bleu

Yaourt nature sucré

Muffin tulipe choco pépites
chocolat

Fruits de saison



Produits
locaux



Végétarien

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