

# Au menu cette semaine - Déjeuner COLLEGE



LUNDI | 06  
Nov

Pilon de poulet rôti  
Pavé de merlu  
sauce paprika



Méli-mélo de légumes

Semoule berbère

Saint-Paulin

Petit moulé

**Yaourt nature sucré**

**Corbeille de fruits**



Compote de pommes

Flan vanille caramel

MARDI | 07  
Nov

Nid de macédoine et œuf

Salade colombienne

Poireaux vinaigrette

**Rôti de porc au curry**

Dhal de lentilles  
vertes et riz



Riz créole

**Carottes saveur du jardin**

Yaourt nature sucré

Ile flottante

Fromage blanc à la confiture  
de fraise

Corbeille de fruits



JEUDI | 09  
Nov

Veloute de potirons

Assiette de crudités

Penne à la bolognaise  
Paupiette du pêcheur  
sauce crème de persil

Penne

Julienne de légumes

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits



Crème dessert au chocolat

Compote pommes cassis

VENDREDI | 10  
Nov

Taboulé

Céleri local vinaigrette



**Salade composée aux noix**

Chipolatas grillées

Pané de blé  
fromage épinards



**Purée de pommes de terre**

Duo de haricots  
verts et haricots beurrés

Corbeille de fruits



Yaourt aromatisé

Gâteau au yaourt



Pêche  
responsabl



Verger  
EcoRespon



Nouvelle  
recette



Produit  
local



Plat  
végétarien



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  
Nov

**Poisson du jour**   
Grilladou de bœuf au paprika  
Riz pilaf  
Petits pois  
**Brie**  
Pavé 1/2 sel  
Fromage blanc  
**Pêche à la crème**  
Crème aux œufs à la vanille   
Corbeille de fruits 

MARDI | 14  
Nov

**Carottes râpées**   
Chou fleur sauce du verger  
Céleri rémoulade  
**Filet de colin meunière**   
Braisé de paleron au jus  
Purée de pommes de terre  
**Fondue de poireaux**  
Camembert  
Fraidou  
**Yaourt aromatisé**  
**Fromage blanc à la mangue**  
Corbeille de fruits   
Compote tous fruits

 LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 16  
Nov

Macédoine à la mayonnaise  
Smoothie à la betterave  
Croquant de salade  
Merguez  
Boulettes soja  
tomate basilic   
Boulgour pilaf  
Carottes rondelles  
Yaourt nature sucré  
**Gâteau marbré**   
Corbeille de fruits 

VENDREDI | 17  
Nov

Duo de saucissons  
Pamplemousse en salade  
**Escalope de poulet  
sauce mimolette**  
Pavé de merlu   
sauce crème  
Coquillettes  
Brocolis  
Yaourt aromatisé  
Compote tous fruits  
**Corbeille de fruits** 



 Poisson  
frais

 Spécialité  
du chef

 Verger  
EcoRespon

 Produit  
local

 Pêche  
responsabl

 Plat  
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  
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 20  
Nov

Kefta d'agneau  
au raz-el-hanout

**Couscous végétarien**



Semoule berbère

Légumes de couscous

Tomme blanche

**Fraidou**

**Mousse au cacao**

Compote de pommes

Corbeille de fruits



MARDI | 21  
Nov

**Pamplemousse en salade**

Tartinable chou-fleur



Coquillettes sauce cocktail

Jambon braisé  
sauce barbecue



Poisson du jour



Penne

Brunoise de légumes

Ananas

Fromage blanc et brisures de  
Spéculoos

Corbeille de fruits



Compote tous fruits



LA VICTOIRE  
DANS L'ASSIETTE

JEUDI | 23  
Nov

Velouté d'asperges

Taboulé boulgour  
aux petits légumes

Rillettes à la sardine



Poulet croustillant

Flan légumes boulgour  
œufs origan



Purée de patates  
douce et pommes de terre  
Poêlée de carottes  
et brocolis



Corbeille de fruits



Cake au miel cannelle



Fromage blanc  
du randonneur

VENDREDI | 24  
Nov

Cordon bleu

Blanquette de colin



**Riz pilaf**

Epinards à la crème

Bûchette mi-chèvre

Fromage fouetté  
au sel de Guérande

**Yaourt nature sucré**

**Corbeille de fruits**



Salade aux 5 fruits

Compote pommes cassis



Plat  
végétarien



Verger  
EcoRespon



Nouvelle  
recette



Poisson  
frais



Recette  
Signature



Spécialité  
du chef



Pêche  
responsabl

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  
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 27  
Nov

Chou blanc sauce échalote

Betterave aux pommes

Salade de pommes  
de terre au curry

Lasagne bolognaise

Lasagne au saumon

Salade verte

**Yaourt aromatisé**

Fromage blanc

Crème dessert au caramel

**Corbeille de fruits**



MARDI | 28  
Nov

**Céleri rémoulade**

Poireaux vinaigrette

Pizza au fromage

Omelette nature



Saucisse fumée

Pommes persillées

Chou-fleur en gratin

Yaourt nature sucré

**Compote de pommes**

Entremets à la vanille et  
Mikado

Corbeille de fruits



JEUDI | 30  
Nov

**Colombo de volaille**

Pavé de merlu  
sauce paprika



**Pommes sautées**

Petits pois

**Mimolette**

Fraidou

Fromage blanc

Compote pommes bananes

**Corbeille de fruits**



VENDREDI | 01  
Dec

Velouté carotte  
coco curcuma

Salade bar



**Galopin de veau sauce  
tomate**

Boulettes soja  
tomate basilic



**Haricots verts**

Coudes

**Yaourt aromatisé**

**Eclair au chocolat**

Corbeille de fruits



Verger  
EcoRespon



Plat  
végétarien



Pêche  
responsabl



Recette  
Signature

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 | 04  
Dec

Sauté de dinde  
sauce pois cassés

Poisson du jour



Pépinettes

Carottes braisées



**Edam**

Fondu Président

Corbeille de fruits



Gaufre fantasia

Yaourt aromatisé

MARDI | 05  
Dec

Salade verte au surimi

Chou-fleur mimosa

Macédoine à la mayonnaise

Roti de porc et son jus

Pané de blé  
fromage épinards



Pommes de terre vapeur



**Blettes au gratin  
sauce béchamel**

**Riz au lait**



Corbeille de fruits



Crumble aux pommes



Yaourt aromatisé

JEUDI | 07  
Dec

Carottes râpées et ananas

Haricots verts au maïs

Pâté de foie

Boulettes de  
bœuf sauce tomate  
Boulettes soja  
tomate basilic



Macaroni

Brocolis

**Cake courgette chocolat**

Fromage blanc sucré

Corbeille de fruits



Végé  
LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

VENDREDI | 08  
Dec

Friand au fromage

Salade bar

Rissollette de  
porc sauce tomate  
**Semoule à  
la cantonaise**



Semoule berbère

Piperade

**Corbeille de fruits**



Velouté aux fruits

Compote de pommes



Poisson  
frais



Produit  
local



Verger  
EcoRespon



Plat  
végétarien



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 | 11  
Dec

## Céleri rémoulade aux pommes

Chou rouge sauce mangue

Salade verte à l'émmental

Saucisse de volaille

Paupiette du pêcheur  
sauce crème de persil

Riz cantonais

Yaourt nature sucré

## Compote de pommes

Mousse chocolat au lait

Corbeille de fruits 

MARDI | 12  
Dec

Hachis Parmentier

Gratin de poissons 

## Salade verte

Brie

Fraidou

Pomme gourmande 

## Corbeille de fruits



Dessert bar

Végé

LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 14  
Dec

Chou-fleur mimosa

Salade verte au maïs

Feuilleté jambon fromage

Gnocchi à la napolitaine 

Ravioli au saumon

Emmental râpé

Gâteau au yaourt 

Yaourt aromatisé

VENDREDI | 15  
Dec

Potage de légumes

Salade bar

## Nuggets de poisson



Nuggets de volaille

Coquillettes

## Piperade

Corbeille de fruits 

Fromage blanc  
aux fruits rouges

Compote pommes bananes



 Verger  
EcoRespon

 Pêche  
responsabl

 Plat  
végétarien

 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  
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 18  
Dec

Carottes râpées et œuf dur

Salade de haricots verts

Salade de lentilles

Ravioli à la volaille  
et emmental rapé

Lasagne au saumon

Salade verte

**Corbeille de fruits**



Yaourt aux fruits

Compotée de pommes façon  
crumble

Fromage blanc à la mangue

MARDI | 19  
Dec

Tarte 3 fromages

Salade bar

Emincé de dinde à la crème

Boulgour aux  
lentilles et maïs



Boulgour pilaf

Petits pois carottes

Corbeille de fruits



Fromage blanc à la confiture  
et Tagada

Yaourt aromatisé

Compote tous fruits

VENDREDI | 22  
Dec

Beignet calamar

Chou farci

Riz pilaf

Brunoise de légumes

Mimolette

Vache qui rit

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits



Smoothie banane

Roulé fruits rouges



Plat  
végétarien



Nouvelle  
recette

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