


Au menu cette semaine - Déjeuner COLLEGE

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

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 

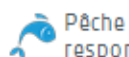
Purée de pommes de terre

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
douces 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

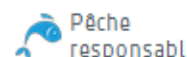
Yaourt aromatisé

Eclair au chocolat

Corbeille de fruits 



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

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

Rissolette 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 




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

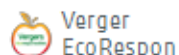
Coquillettes

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

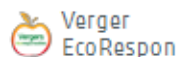
Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits



Smoothie banane

Roulé fruits rouges



Verger
EcoRespon



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