

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 04
Sep

Trio de crudités

Friand au fromage

Saucisse de Toulouse

Filet de colin
meunière sauce barbecue

Riz créole

Julienne de légumes
saveur orientale

Yaourt nature sucré

Pavé 1/2 sel

Corbeille de fruits

Riz au lait nappé caramel

MARDI | 05
Sep

Salade verte au maïs

Coquillettes sauce cocktail

Semoule tandoori

Petits pois

Compote de pommes

Crème exotique



JEUDI | 07
Sep

Penne bolognaise

penne, boeuf, foie de volaille, emmental, sauce

Penne sauce fromagère
aux poissons

Penne

Haricots beurre saveur du midi

Brie

Yaourt aromatisé

**Gâteau au yaourt
à la vanille**

Corbeille de fruits

VENDREDI | 08
Sep

**Salade mélangée
radis emmental**

Carottes râpées
vinaigrette du terroir

Beignet de poisson

Gratin de courgettes

Bouलगour pilaf

Mousse au chocolat noir

Mousse chocolat au lait

Corbeille de fruits



Nouveauté



Verger
EcoRespon



Végétarien



Durable



Spécialité
du chef



Pêche
responsabl



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

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

1. COLLEGE SAINT JOSEPH

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 11
Sep

Beignet calamar


Rissolette de porc sauce tomate

Torti

Epinards à la crème

Faisselle

Coulommiers

Corbeille de fruits 


Pastèque


Compote pommes abricots

MARDI | 12
Sep

Pâté de foie

Crêpe aux champignons

Paëlla poulet 

Paëlla aux poissons 

Crème dessert à la vanille

Smoothie fruits rouges



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 14
Sep

Pizza napolitaine

Salade verte

Bleu

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Banane couronnée

Flan pâtissier


VENDREDI | 15
Sep

Betteraves

Tomate et maïs

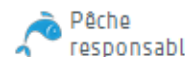
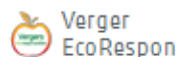
Brandade de morue

Chou-fleur persillés

Corbeille de fruits 

Fromage blanc à la confiture de
fraise

Poire au caramel



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

1. COLLEGE SAINT JOSEPH

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 18
Sep

Saumonette

Haut de cuisse
de poulet basquaise

Coquillettes à l'emmental

Haricots verts à la tomate

Yaourt nature sucré

Camembert

Petit Beurre

Salade de fruits



MARDI | 19
Sep

Chou rouge vinaigrette

Salade de pomme
de terre Normande

Boulettes de bœuf au curry

Poisson en papillote

Riz créole

Courgettes aux herbes

Liégeois à la vanille

Liégeois au chocolat

Corbeille de fruits



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 21
Sep

Lasagne de légumes

Epinards en branche à la
muscade

Emmental

Fraidou

Riz au lait nappé caramel

Cake citron



VENDREDI | 22
Sep

Salade hollandaise

salade, tomate, gouda

Salade de maïs

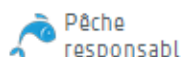
Pavé de colin

Julienne de légumes

Pommes sautées

Melon jaune

Corbeille de fruits



Pêche
responsabl



Spécialité
du chef



Nouveauté



Verger
EcoRespon

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

1. COLLEGE SAINT JOSEPH

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 25
Sep

Sauté de dinde forestière

Blaff de poisson

Purée de pommes de terre

Brocolis

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Flan à la vanille

Flan chocolat

MARDI | 26
Sep

Coleslaw

carotte, chou blanc

Concombre à la crème

Pavé de colin

Merguez

Ratatouille

Semoule berbère

Fromage blanc des Moldus

Corbeille de fruits

JEUDI | 28
Sep

**Pèpinettes végétarienne
pois cassés coco**

Poêlée aubergines
et léaumes

Pèpinettes

Pavé 1/2 sel

Cantal

Corbeille de fruits

Cake à l'orange

VENDREDI | 29
Sep

**Taboulé aux petits
légumes marinés**

Emincé de tomate

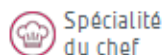
Colin pané sauce tartare

Carottes berbères

Riz créole

Corbeille de fruits

Ananas sirop épice



Spécialité
du chef



Pêche
responsable



Verger
EcoRespon



Végétarien



Nouveauté



App.
Origine Pr

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

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

1. COLLEGE SAINT JOSEPH

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 02
Oct

MARDI | 03
Oct

JEUDI | 05
Oct

VENDREDI | 06
Oct

Chou blanc vinaigrette

Friand au fromage

Chili végétarien

haricot rouge, aubergine, Bto, sauce tomate,

Navets braisés

Riz pilaf

Corbeille de fruits

Stracciatella

Palette de porc sauce diable

Gratin de la mer

colin, vin, crème, champignon, moules,

Chou-fleur persillés

Lentilles aux petits légumes

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Cake aux pépites de chocolat

Corbeille de fruits

Salade verte aux croûtons

Pâté de campagne

Nuggets de poisson

Purée de pommes de terre

Petits pois

Eclair au chocolat

Eclair au café

Ketchup dosette

Filet de colin sauce citron

Sauté de poulet sauce citron

Penne

Duo de haricots
verts et haricots beurrés

Fromage frais aux fruits

Pavé 1/2 sel

Corbeille de fruits

Beignet chocolat noisette

Compote pommes fraises



Pêche
responsabl



Verger
EcoRespon



Végé
Végétarien



Poisson
frais



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

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

1. COLLEGE SAINT JOSEPH

Au menu cette semaine - Déjeuner



MENU À THÈME

LUNDI | 09
Oct

**Riz, émincé de volaille
sauce coco lentille corail**



Croquettes de poisson à l'ail

Riz créole

Méli-Mélo caldoche

courgette, patate douce, haricot rouge, maïs, tomate

Yaourt aromatisé

Comté lait cru



Ananas

Semoule au lait



MENU À THÈME

MARDI | 10
Oct

Soupe miso



Nems au poulet

Curry de légumes

Carré de porc
fumé sauce barbecue

Nems au poulet

**Nouilles chinoises
aux légumes**

Chop suey de légumes

champignon, carotte, courgette, poivrons, ailignon,

Mousse aux litchis
et framboises

Perle de coco



MENU À THÈME

JEUDI | 12
Oct

Tartiflette

Tartiflette végétarienne
emmental, pomme de terre, ail, crème, fromage

Salade verte

Pavé 1/2 sel

Bûchette mi-chèvre

Banana bread

œuf, fromage blanc, levure, banane

Corbeille de fruits



MENU À THÈME

VENDREDI | 13
Oct

Dips de carottes sauce ail

Salade colombienne
haricot rouge, feuille de chêne, maïs, cœur de palmier

**Feuilleté de poisson
au beurre blanc**

Epinards à la crème

Boullgour pilaf

Corbeille de fruits de saison



Crème au miel et fleur d'oranger



Durable



App.
Origine Pr



Spécialité
du chef



Verger
EcoRespon



Produits
locaux

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

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

1. COLLEGE SAINT JOSEPH

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 16
Oct

MARDI | 17
Oct

JEUDI | 19
Oct

Sauté de poulet sauce curry

Filet de colin meunière



Pommes grenailles rôties

Duo de haricots
verts et haricots beurrés

Faisselle

Vache qui rit

Corbeille de fruits



Compote tous fruits

Aubergines à l'italienne

Crêpe au fromage

Pavé du fromager à l'emmental

Carottes rondelles

Blé à la tomate

Riz au lait



Yaourt aux fruits

Lasagne bolognaise

Lasagne au saumon

Brocolis

Gorgonzola AOP



Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Cake à la noix de coco



Pêche
responsable



Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



App.
Origine Pr



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

1. COLLEGE SAINT JOSEPH