

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI
11
Mar

Cordon bleu

Pavé de colin

Coquillettes à l'emmental

Chou-fleur persillés

Petit moulé

Bûchette mi-chèvre

Compote pommes fraises

Fian vanille caramel

MARDI
12
Mar

Rillettes à la sardine

Taboulé

Roti de porc et son jus

Omelette forestière

Riz pilaf

Poêlée de légumes champêtre

Muffin nature pépites choco noir

JEUDI
14
Mar

Galette de blé façon indienne

Semoule à la tomate

Brocolis

Yaourt nature sucré

Brie

Banana bread

œuf, fromage blanc, levure, banane

VENDREDI
15
Mar

Salade au cœur de palmier

Velouté de tomate

Stick de poisson pané

Purée de pommes de terre

Duo de haricots
verts et haricots beurre

Crème citron

Fromage blanc mangue coco

Plat
végétarien

Origine
France

Recette
Signature

Pêche
responsable

Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef Christophe LECONTE
et son équipe




1. COLLEGE SAINT JOSEPH

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI
25 Mar

Tajine de colin 

Merguez

Semoule berbère

Légumes de couscous

Tomme blanche

Rondelé ail fines herbes

Crème au miel et fleur d'oranger

Compote pommes cassis

MARDI
26 Mar

Houmous de haricots
blancs au curry


Pâté de foie

Poulet sauce champignons

Tortilla fines herbes

Gratin aux épinards

Penne sauce chasseur

Corbeille de fruits 

Mousse au chocolat

LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN
JEUDI
28 Mar



Nuggets de blé 

Blé à la tomate

Petits pois

Fromage frais aux fruits

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Carrot Cake

Ketchup dosette

VENDREDI
29 Mar

Riz à la sauce tomate

Banane

Orange



Ce menu est cuisiné par
le chef Christophe LECONTE
et son équipe



1. COLLEGE SAINT JOSEPH

Au menu cette semaine - Déjeuner



MARDI | 02
Avr

Coleslaw

Pâté de campagne

Lasagne bolognaise

Lasagne au saumon

Salade verte

Liégeois à la vanille

Liégeois au chocolat

JEUDI | 04
Avr

Filet de colin sauce pascaline

Boulettes d'agneau
sauce pascaline

Haricots verts à la provençale

Pommes grenailles rôties

Mimolette

Yaourt nature sucré

Gâteau intense au chocolat

VENDREDI | 05
Avr

Velouté carotte
coco curcuma

Salade composée et œuf dur

Beignet calamar sauce tartare

Coudes

Petits pois carottes

Crème vanille

Compote pommes bananes



Ce menu est cuisiné par
le chef **Christophe LECONTE**
et son équipe



1. COLLEGE SAINT JOSEPH

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI
22
Avr

Nuggets de poisson

Nuggets de volaille

Boullgour à la canarienne

Poêlée du jardin

Bleu

Yaourt aromatisé

Flan chocolat

Flan à la vanille



MARDI
23
Avr

Carottes râpées
vinaigrette du terroir

Chou blanc vinaigrette

Wrap Chèvre Tomato

Torti à l'emmental

Poêlée aubergines et légumes
aubergine, haricot vert, carotte

Crème caramel

Corbeille de fruits



Pêche
responsable

Plat
végétarien



Nouvelle
recette

Verger
EcoRespon



Spécialité
du chef



MENU À THÈME

JEUDI
25
Avr

Tomate mozzarella

Pizza margherita

Salade verte

Tiramisu du chef



VENDREDI
26
Avr

Pavé de colin à la provençale

Semoule infusion menthe cannelle

Brunoise de légumes

Yaourt nature sucré

Fromage fouetté
au sel de Guérande

Beignet framboise

Beignet chocolat noisette



1. COLLEGE SAINT JOSEPH



Ce menu est cuisiné par
le chef Christophe LECONTE
et son équipe

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

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI
06
Mai

Filet de colin
sauce normande



Haut de cuisse de poulet rôti

Nouilles

Petits pois

Fraidou

Coulommiers

Mousse au chocolat

MARDI
07
Mai

Coleslaw

Hot-dog colin

Hot-dog



Potatoes

Brownie

Mayonnaise dosette



Pêche
responsabl



Nouvelle
recette

Ce menu est cuisiné par
le chef Christophe LECONTE
et son équipe



1. COLLEGE SAINT JOSEPH