

# Au menu cette semaine - Déjeuner



MENU À THÈME



LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

**LUNDI** | 13 Mai

Cheeseburger

Fish burger

Panier pique-nique

Potatoes

Salade verte

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Cookie pépites chocolat au lait

Corbeille de fruits



**MARDI** | 14 Mai

Concombre alpin

Œufs durs mayonnaise

Boulettes soja tomate basilic

Pique nique

Semoule berbère

Légumes de couscous

Corbeille de fruits

Compote pommes fraises



**JEUDI** | 16 Mai

Haut de cuisse de poulet rôti

Portion colin thym citron

Torti

Courgettes saveur du midi

Fromage blanc

Fraïdou

Cake fruits rouges citron vert

Corbeille de fruits



**VENDREDI** | 17 Mai

Carottes râpées

Salade hollandaise

saumon, tomate, poivron

Beignet calamar à la romaine sauce aioli

Gratin aux épinards

Riz à la sauce tomate

Fraises au sucre

Compote pommes abricots



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



LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

**JEUDI** | 23  
Mai

Lasagnes épinards chèvre

Lasagne de légumes

Salade verte

**Mimolette**

Fromage fouetté  
au sel de Guérande

**Ciafoutis griottes**

Corbeille de fruits



**MARDI** | 21  
Mai

Coleslaw

Pilon de poulet sauce barbecue

Filet de colin  
meunière sauce barbecue

Pommes smile

Poêlée de brocolis  
et champignons

Brownie

Corbeille de fruits



Nouvelle  
recette



Vergers  
EcoRespon



Plat  
végétarien



Pêche  
responsable



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

**VENDREDI** | 24  
Mai

Crêpe au fromage

Tomate ciboulette

Pavé de colin sauce citron

Coudes

Ratatouille

**Compote pommes bananes**

Corbeille de fruits

Pastèque



**1. COLLEGE SAINT JOSEPH**

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

**LUNDI** | 27  
Mai

Panier pique-nique

Acras à la morue

Cordon bleu

Chou-fleur en gratin

Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé

Emmental

Ananas

Flan d'antan

**MARDI** | 28  
Mai

Melon vert

Concombre vinaigrette

Galette de blé façon indienne  
Farine

Panier pique-nique

Pavé du fromager à l'emmental

Penne

Petits pois

Corbeille de fruits

Mousse chocolat au lait

Smoothie à la vanille

**JEUDI** | 30  
Mai

Nuggets de volaille barbecue

Pique-nique

Nuggets de poisson

Haricots verts

Pommes de terre sautées

Carré

Faiselle

**Banana bread**  
œuf, fromage blanc, levure, banane

Corbeille de fruits

Ketchup dosette

**VENDREDI** | 31  
Mai

Humous de lentilles  
corail au cumin

Saucisson à l'ail fumé

**Filet de colin**  
sauce beurre blanc

Pique-nique

Carottes braisées

Boulgour pilaf

**Flan chocolat**

Flan vanille caramel



Plat  
végétarien



Vergier  
EcoRespon



Nouvelle  
recette



Pêche  
responsable



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

1. COLLEGE SAINT JOSEPH

# Au menu cette semaine - Déjeuner

COLLÈGE PRIVÉ  
ST-JOSEPH  
VÉGÉTARIEN



**LUNDI** 03  
Jun

Chipolatas grillées

Filet de colin au basilic

Haricots verts

Lentilles à la tomate

Yaourt nature sucré

Brie

Corbeille de fruits

Fraises au sucre



**MARDI** 04  
Jun

Pâté de campagne

Friand au fromage

Boulettes de bœuf sauce tomate

Stick de poisson pané

Pique-nique

Semoule berbère

Fondue de poireaux

Beignet chocolat noisette

Beignet pomme

Corbeille de fruits



**JEUDI** 06  
Jun

Sauté de poulet sauce forestière

Filet de colin meunière et citron

Nouilles

Côtes de blettes arrabiata

Aubergines braisées

Petit moulé

Yaourt aromatisé

Gâteau intense au chocolat

Corbeille de fruits



**VENDREDI** 07  
Jun

Salade hollandaise

zeste, tomate, poivres

Salade de maïs

Omelette nature

Riz sauce tomate grill

Poêlée de légumes verts

brocoli, haricots vert, petits pois, courgette

Corbeille de fruits

Liégeois au chocolat

Liégeois à la vanille



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  
10  
Jun

Filet de lieu au basilic

Jambon braisé

Courgettes à la provençale

Coquillettes à la tomate

Bleu

Yaourt nature sucré

Compote pommes bananes

Pastèque



MARDI  
11  
Jun

Soupe froide andalouse

poivrons, aubergin, basilic, tomate, concombre, croûtons

Cervelas à la vinaigrette

Beignet calamar

Rissollette de veau sauce barbecue

Poêlée du jardin

Pommes grenailles rôties

Crêpe caramel au beurre salé

Crêpe chocolat

Corbeille de fruits



JEUDI  
13  
Jun

Merguez

Tajine de colin

Semoule berbère

Légumes de couscous

Fromage frais aux fruits

Petit moulé ail et fines herbes

Gâteau au yaourt

Corbeille de fruits



VENDREDI  
14  
Jun

Melon vert

Tomate vinaigrette

Pané de blé fromage épinards

Boulettes soja tomate basilic

Petits pois carottes

Purée de pommes de terre

Corbeille de fruits

Smoothie framboise

Banane chocolat



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** | 17  
Jun

Pilon de poulet  
sauce champignons

Stick de poisson pané

Brocolis

Blé pilaf

Comté lait cru

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Corbeille de fruits



**MARDI** | 18  
Jun

Carottes râpées

Salade aux 3 fromages

salade, bûchette, emmental, tomme blanche, vinaigrette

Tarte aux légumes

Salade verte

Pommes sautées

Corbeille de fruits

Gaufre au sucre glace

Gaufre sauce chocolat



**JEUDI** | 20  
Jun

Moules à la crème

Roti de porc confit

Chou-fleur en gratin

Torsade

Bûchette mi-chèvre

Fromage fouetté  
au sel de Guérande

Corbeille de fruits

Cake à l'orange



**VENDREDI** | 21  
Jun

Concombre au maïs

Friand au fromage

Nuggets de poisson

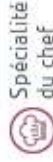
Epinards à la béchamel

Riz pilaf

Mousse pralinée

Corbeille de fruits

Mousse chocolat au lait



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

1. COLLEGE SAINT JOSEPH

# Au menu cette semaine - Déjeuner

**LUNDI** | 24  
Jun

Rôti de veau à l'estragon

Filet de colin sauce citron

Semoule berbère

Duo de haricots  
verts et haricots beurres

Camembert

Petit moulé ail et fines herbes

**Corbeille de fruits**

Flan à la vanille



**MARDI** | 25  
Jun

Œufs durs mayonnaise

Pâté de foie

Haut de cuisse de poulet basquaise

Saumonette sauce basquaise

**Courgettes saveur du jardin**

Riz créole

**Corbeille de fruits**

Roulé aux framboises

Pastèque



**JEUDI** | 27  
Jun

Pizza au fromage

Pizza légumes grillés

Carottes à la ciboulette

Pépinettes

Saint-Nectaire

Yaourt nature sucré

**Corbeille de fruits**

Cake rhubarbe



**VENDREDI** | 28  
Jun

Gaspacho

Concombre vinaigrette

**Poisson en papillote**

Purée de pommes de terre

Petits pois

**Ananas**

Compote pommes fraises

Corbeille de fruits



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



LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

LUNDI  
01  
Jul

Omelette forestière



Salade verte

Riz de grand-mère

Faiselle

Coulommiers

Corbeille de fruits



Eclair au café

Eclair au chocolat

MARDI  
02  
Jul

Carottes râpées vinaigrette

Coleslaw  
carotte, chou blanc

Cheeseburger

Fish burger

Haricots verts

Potatoes

Flan vanille caramel

Corbeille de fruits



Plat  
végétarien

Vergier  
EcoRespon

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



JEUDI  
04  
Jul

Hot-dog de volaille

Hot-dog colin

Poêlée du jardin

Vache qui rit

Yaourt nature sucré

Moelleux aux pommes et Spéculoos

Corbeille de fruits



VENDREDI  
05  
Jul

Pique-nique

Donuts

Corbeille de fruits



Chips sachet

1. COLLEGE SAINT JOSEPH

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

elior