

Ensemble Scolaire Saint André

Collège






La Chronique Culinaire :

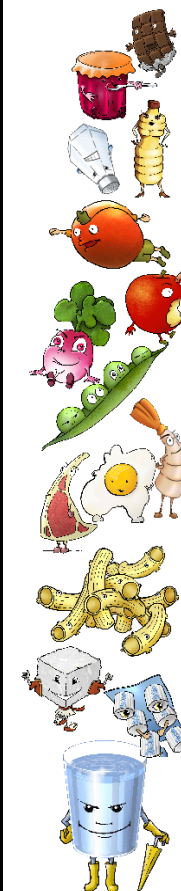
Flan de potimarron à la vanille

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

La chouette annonce le froid

SEMAINE 8
DU PLAN ALIMENTAIRE

	lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
Déjeuner		ANIMATION NEW-YORK		
Entrées au choix	Macédoine mayonnaise	Salade César (émincé de poulet)	Saucisson sec & cornichon	Salade de P. de terre au thon
	Chou blanc sauce sucré	Salade coleslaw	Duo de crudité	Betteraves rouges vinaigrette
Plats au choix	Emincé de dinde au cidre	Hot-Dog volaille 	Normandin de veau sauce barbecue	Filet colin au citron
	Paupiette de veau à la forestière		Bœuf braisé 	Cuisse de poulet aux épices
Accompagnements	Carotte vichy	Potatoes au paprika	Semoule	Brocolis persillés
	Riz créole	Salade New-York (H. verts, haricots rouges, maïs)	Brunoise de légumes de saison	Coquillettes
Produit laitier ou fromage au choix	Yaourt nature	Cheddar	Petit Suisse nature	Yaourt aromatisé
	Chanteneige 	Fromage blanc	Emmental	Brie
Desserts au choix	Fruit de saison 	Gâteau Américain	Flan nappé caramel	Fruit de saison
	Compote de pomme	Fruit de saison	Fruit de saison 	Poire au sirop



Potiron

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Ensemble Scolaire Saint André

Collège

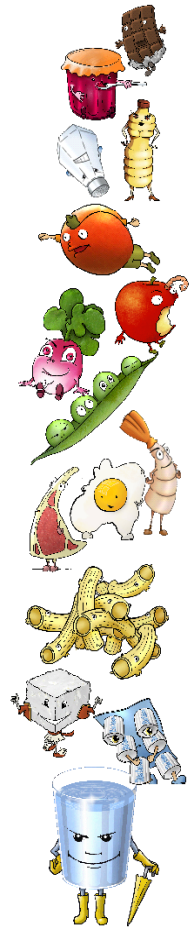
La Chronique Culinaire :

Flan de potimarron à la vanille

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

A la mi-Novembre passée, il peut venteler et neiger à souhait

SEMAINE 9 DU PLAN ALIMENTAIRE	Lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
Déjeuner				
Entrées au choix	Carottes rapées locales vinaigrette	Salade de P. de terre persillée	Radis roses & beurre	Flan de potimarron à la vanille
	Jambon blanc	Céleri râpé vinaigrette	Salade de thon au maïs	Oeufs dur mayonnaise
Plats au choix	Chipolatas	Sauté bœuf aux olives	Aiguillettes de poulet aux champignons	Pavé de saumon sauce verte
	Poisson meunière	Gratin d'œufs	Quiche aux légumes	Boulettes de bœuf sauce tomate
Accompagnements	Semoule	Chou-fleur gratiné	Riz pilaf	Haricots verts à l'ail
	Frisé de légumes de saison	Blé	Petits pois à la Française	Gratin de pâtes
Produit laitier ou fromage au choix	Edam	St Morêt	Gouda	Yaourt aromatisé
	Yaourt nature	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature	Carrié frais
Desserts au choix	Crème vanille	Fruit de saison	Salade de fruits	Eclair chocolat
	Fruit de saison	Tarte aux poires	Fruit de saison	Fruit de saison



Poire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Ensemble Scolaire Saint André

Collège

La Chronique Culinaire :

Flan de potimarron à la vanille

Rencontres
du
Goût

2ème RDC

Agissons, Réduisons nos déchets !

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

SEMAINE 10
DU PLAN ALIMENTAIRE

	lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
Déchets en Kg				
Entrées au choix	Macédoine & œuf dur	Chou rouge à la pomme	Salade d'endives	Avocat vinaigrette
	Céleri vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Pizza Maison	Maquereaux à la tomate
Plats au choix	Rôti de porc au jus	Colombo d'agneau	Bolognaise	Batonnets de poisson
	Filet de poisson sauce du chef	Côte de porc au miel	Carbonara	Cuisse de canette
Accompagnements	Epinards à la crème	Poêlée de légumes de saison	Spaghettis	Ecrasé de carottes & navets frais Maison
	Blé	Riz créole	Salade verte locale	Purée de P. de terre
Produit laitier ou fromage au choix	Tomme blanche	St Nectaire	Brie	Camembert
	Yaourt nature	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Fruit de saison	Semoule au lait	Panna cotta	Ananas frais
	Crème caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme & poire



Ananas

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements



Ensemble Scolaire Saint André

Collège



La Chronique Culinaire :

Flan de potimarron à la vanille

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste

SEMAINE 1 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
Déjeuner				
Entrées au choix	Salade coleslaw	Carottes râpées locales vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Ferrine de Campagne & Cornichons
	Salade de cœurs de palmiers	Pamplemousse	Macédoine mayonnaise	Concombres Bulgare
Plats au choix	Cordon Bleu	Poulet rôti	Bœuf Bourguignon	Filet de colin à l'oseille
	Boulettes de bœuf	Filet de hoki sauce aneth	Quiche aux poireaux	Escalope de porc
Accompagnements	Blé à la tomate	Duo de fleurettes gratinées Maison	Fortis	Epinards à la crème
	Haricots verts persillés	P. de terre Frites	Carottes fraîches	Riz
Produit laitier ou fromage au choix	Comté	Carré ligueil	Tomme grise	Fromage blanc nature
	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature	Mimolette
Desserts au choix	Salade de fruits	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison
	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Entremets vanille Maison



Clémentines

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Ensemble Scolaire Saint André

Collège

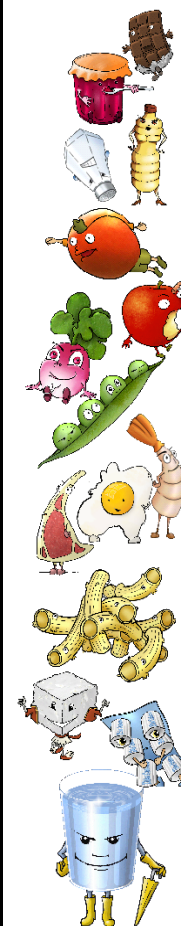
La Chronique Culinnaire :

Rillettes de merlu aux baies roses

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien

SEMAINE 2 DU PLAN ALIMENTAIRE	Lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
Déjeuner				
Entrées au choix	Carottes râpées vinaigrette Œuf dur mimosa	Pamplemousse au sucre Salade d'endives vinaigrette	Concombres à l'huile d'olive Betteraves rouges vinaigrette	Rillettes de merlu aux baies roses Duo de crudités
Plats au choix	Emincé de dinde au curry Jambon blanc	Veau Marengo Lasagnes bolognaise	Escalope de volaille sauce forestière Saucisse de Francfort	Pavé de saumon au four Boulette de boeuf sauce tomate
Accompagnements	Riz créole Petits pois	Haricots beurre Pâtes	P. de terre Frites Brocolis frais cuisinés	Poireaux frais en fondue Semoule
Produit laitier ou fromage au choix	Cantal Yaourt aromatisé	Coulommiers Petit Suisse nature	Tartare à l'ail Fromage blanc nature	Petit Suisse nature Emmental
Desserts au choix	Crème dessert Fruit de saison	Tarte aux pommes Fruit de saison	Entremet chocolat Fruit de saison	Fruit de saison Compote pommes & poires



Endive

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Ensemble Scolaire Saint André

Collège

La Chronique Culinaire :

Rillettes de merlu aux baies roses

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Quand il tonne hors saison, pluie ou neige sans raison

SEMAINE 3 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Déjeuner				
Entrées au choix	Céleri rémoulade	Crêpe au fromage	Lentilles vinaigrette	Pamplemousse
	Macédoine vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Sardines à l'huile	Salade de perles multicolore
Plats au choix	Emincé de poulet aux herbes	Blanquette de veau	Emincé de dinde	Filet de hoki sauce crème
	Côte de porc Charcutière	Filet de colin meunière	Normandin de veau sauce barbecue	Boulettes d'agneau aux épices
Accompagnements	Poêlée de légumes Maison (carottes & champignons)	Riz pilaf	Brocolis braisé	Penne aux petits légumes
	Blé	Petits pois à la Française	P. de terre vapeur	Poêlée de légumes de saison
Produit laitier ou fromage au choix	Gouda	Six de Savoie	Brie	Yaourt aromatisé
	Yaourt nature	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature	Tomme noire
Desserts au choix	Liégeois vanille/caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruits
	Fruit de saison	Tarte au citron meringuée	Salade de fruits	Fruit de saison



Pamplemousse

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Ensemble Scolaire Saint André

Collège

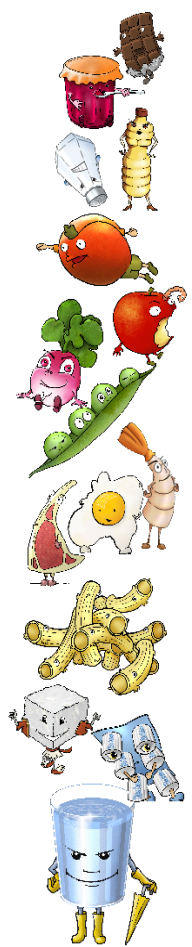
La Chronique Culinaire :

Rillettes de merlu aux baies roses

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Si Décembre est sous la neige, la récolte se protège

SEMAINE 4 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Déjeuner				
Entrées au choix	Salade verte locale aux croûtons	Taboulé oriental		Avocat vinaigrette
	Betteraves rouges à l'estragon	Pâté de foie & Cornichons		Salade de P. de terre
Plats au choix	Jambon blanc	Bœuf à la Hongroise		Cabillaud sauce Provençale
	Marmite de poisson rose & blanc	Risotto à la saucisse		Escalope de volaille
Accompagnements	P. de terre rissolées	Carottes fraîches persillées		Semoule
	Haricots verts	Riz créole		Poêlée de chou rouge aux pommes
Produit laitier ou fromage au choix	Cantal	Fromage blanc nature		Camembert
	Yaourt nature	Buchette chèvre		Petit Suisse nature
Desserts au choix	Fruit de saison	Fruit de saison		Flan nappé caramel
	Salade de fruits frais	Compote de pomme		Fruit de saison



Avocat

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements