

Ensemble Scolaire Saint André

Collège

La Chronique Culinaire

Le Smoothie Poires & Betteraves

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

Août couve, Septembre fait naître

SEMAINE 1 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre	
Déjeuner					
Entrées au choix				<i>Pastèque</i>	<i>Ferrine de Campagne - Cornichons</i>
Plats au choix				<i>Betteraves rouges vinaigrette</i>	<i>Concombres Bulgare</i>
Accompagnements				<i>Bolognaise</i>	<i>Filet de colin à l'oseille</i>
Produit laitier ou fromage au choix				<i>Saumon</i>	<i>Poulet rôti</i>
Desserts au choix				<i>Tortis</i>	<i>Carottes fraîches</i>
		<i>Haricots verts</i>	<i>P. de terre sautées</i>		
		<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>		
		<i>Petit Suisse nature</i>	<i>Fromage blanc nature</i>		
		<i>Glace</i>	<i>Fruit de saison</i>		
		<i>Fruit de saison</i>	<i>Entremets Framboise Maison</i>		



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

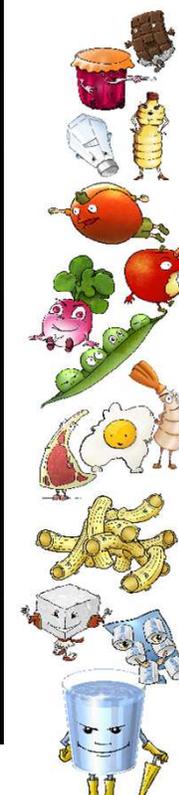
Le Smoothie Poires & Betteraves

JU /

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

Le 7 septembre, sème ton blé car ce jour vaut du fumier.

SEMAINE 2 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
Déjeuner				
Entrées au choix	Carottes râpées vinaigrette Œuf dur mimosa	Courgettes râpées vinaigrette Pamplemousse au sucre	Concombres à l'huile d'olive Friand au fromage	Salade au surimi & maïs Melon en éventail
Plats au choix	Emincé de dinde au curry Jambon blanc	Veau Marengo Hachis Parmentier	Flan de tomates du chef Escalope de volaille sauce forestière	Pavé de saumon sauce verte Boulette d'agneau sauce tomate
Accompagnements	Riz créole Courgettes sautées	Haricots beurre Purée de pommes de terre	Pâtes Brocolis frais cuisinés	Epinards à la crème Semoule
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage Yaourt aromatisé	Fromage Petit Suisse nature	Fromage Fromage blanc nature	Yaourt nature Fromage
Desserts au choix	Crème vanille Fruit de saison	Tarte aux pommes Fruit de saison	Glace Fruit de saison	Fruit de saison Compote pommes/rhubarbe



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

Le Smoothie Poires & Betteraves

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

De Sainte Croix à Saint Michel, la pluie va dévaler du ciel

SEMAINE 3 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
Déjeuner				
Entrées au choix	Tomates aux petits dès de mozzarella	Crêpe au fromage	Betteraves & Maïs	Carottes râpées aux raisins
	Macédoine vinaigrette	Avocat vinaigrette	Sardine à l'huile	Salade de riz au thon
Plats au choix	Tarte au thon & à la tomate	Tajine d'agneau	Cuisse de pintade	Poisson Meunière
	Rôti de porc au jus	Aiguillettes de poulet aux poivrons	Normandin de veau sauce barbecue	Côte de porc Charcutière
Accompagnements	Petits pois	Semoule	Haricots verts	Blé à la tomate
	Riz pilaf	Légumes du tajine	P. de terre vapeur	Courgettes sautées fraîches à l'ail
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt aromatisé
	Yaourt nature	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature	Fromage
Desserts au choix	Liégeois vanille/caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Smoothie poires & betteraves
	Fruit de saison	Entremets chocolat	Salade de fruits	Fruit de saison

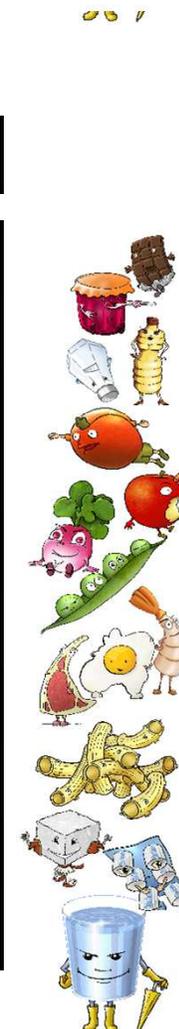


Raisin

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

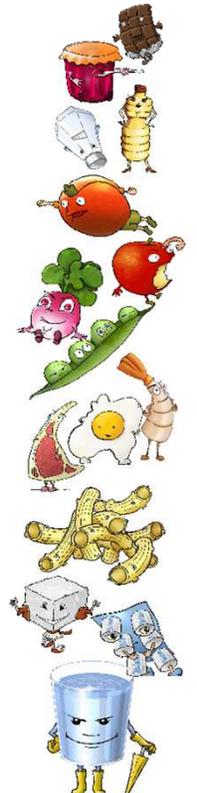
Le Smoothie Paires & Betteraves

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

Bel automne vient plus souvent que beau printemps

SEMAINE 4 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
Déjeuner	Repas à thème U.S.A.			
Entrées au choix	Salade verte aux croûtons	Taboulé	Pastèque	Concombres vinaigrette
	Oeuf mimosa sauce ketchup	Tomates à l'échalote	Betteraves rouges à l'estragon	Carottes râpées vinaigrette
Plats au choix	Hamburger 	Escalope de volaille à la crème	Sauté de bœuf au pain d'épices	Cabillaud sauce Provençale
		Jambon blanc	Paupiette de veau	Chipolatas
Accompagnements	Potatoes	Carottes persillées	Farfalles	Brocolis sautés
		Riz créole	Haricots verts	Semoule
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage	Fromage blanc nature	Fromage	Fromage
	Yaourt nature	Fromage	Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature
Desserts au choix	Glace	Pomme au four	Gâteau au chocolat Maison	Fruit de saison
	Salade de fruits frais	Compote de pommes	Fruit de saison	Flan nappé caramel

Raisin



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

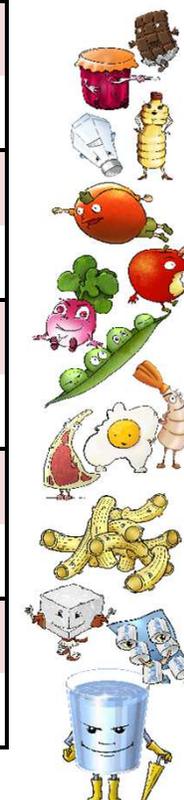
Le Smoothie Poires & Betteraves

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

Automne en fleur, hiver plein de rigueur.

SEMAINE 5 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
Déjeuner				
Entrées au choix	Tomates vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Pamplemousse au sucre	Salade de Pâtes
	Courgettes râpées sauce moutarde à l'ancienne	Betteraves rouges & œuf dur	Salade au surimi	Concombres à la crème
Plats au choix	Steak haché sauce ketchup	Sauté de porc à l'ananas	Cordon Bleu	Filet de hoki sauce citron
	Emincé de poulet sauce brune	Saumon sauce du chef	Emincé de bœuf au paprika doux	Tomates farcies
Accompagnements	Macaronis	Ratatouille fraîche Maison	P. de terre Boulangère	Chou-fleur gratiné
	Haricots verts	Boulgour	Carottes fraîches braisées	Riz
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage	Fromage
	Petit Suisse aromatisé	Fromage	Fromage blanc nature	Petit Suisse nature
Desserts au choix	Fruit de saison	Brownies	Entremets chocolat	Fruit de saison
	Mousse aux fruits rouges	Fruit de saison	Fruit de saison	Velouté aux fruits

Champignon



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

Le Cake Potimarron & Féta

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

Octobre en bruine, l'hiver en ruine

SEMAINE 6 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
Déjeuner				
Entrées au choix	Salade d'endives aux pommes Salade piémontaise	Cake au potimarron & Féta Salade verte	Salade coleslaw Œuf dur macédoine	Velouté de potiron aux spéculoos Céleri rémoulade
Plats au choix	Flan aux carottes Normandin de veau sauce brune	Bœuf aux olives Escalope de porc	Couscous -	Nuggets de poisson Emincé de dinde à la crème
Accompagnements	Papillons Poêlée de légumes Maison	Duo de haricots Purée de pommes de terre	Semoule Légumes frais du couscous	Purée de carottes Riz
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage Petit Suisse nature	Fromage Yaourt Nature	Fromage Petit Suisse aromatisé	Fromage blanc nature Fromage
Desserts au choix	Crème caramel Fruit de saison	Fruit de saison Liégeois	Compote pommes/cassis Fruit de saison	Salade d'agrumes frais Tarte aux poires

Pomme



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

Le Cake Potimarron & Féta

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

1ère Rencontre du Goût !

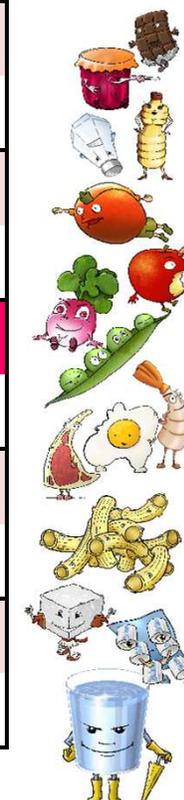
SEMAINE 7 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
Déjeuner	<i>Rencontres du Goût</i> La 1ère Rencontre du Goût "Les Mini-Délices"			
Entrées au choix	Poti - Toast Saucisson à l'ail - Cornichons	Betteraves rouges crues râpées Maquereaux	Carottes râpées persillées Crêpe au fromage	Taboulé Salade de maïs
Plats au choix	Jambon braisé Filet de colin sauce tomate	Sauté de veau à l'abricot Poulet rôti	Aiguillette de volaille façon crumble de pain d'épices Steak haché	Colin sauce citronnée Boudin noir
Accompagnements	Poêlée légumes frais (carottes, champignons, haricots verts) Maison Riz	Semoule Haricots verts	Pâtes Brunoise de légumes	Gâteau de carottes Ecrasée de P. de terre
Produit laitier ou fromage au choix	Petit Suisse nature Fromage	Fromage Yaourt Nature	Fromage Fromage blanc nature	Fromage Petit Suisse aromatisé
Desserts au choix	Compote Fruit de saison	Crumble Poire pain d'épices mousse de marrons Fruit de saison	Entremets Vanille Fruit de saison	Fruit de saison Mousse au chocolat

Noix

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

Le Cake Potimarron & Féta

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

Octobre ensoleillé, décembre emmitoufflé

SEMAINE 8
DU PLAN ALIMENTAIRE

	lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
Déjeuner				
Entrées au choix	<i>Macédoine mayonnaise</i>	<i>Chou blanc sauce sucrée</i>		
	<i>Céleri rémoulade</i>	<i>Salade de P. de terre</i>		
Plats au choix	<i>Lasagnes Bolognaise Maison</i>	<i>Poulet rôti</i>		
	<i>Joue de porc au miel</i>	<i>Cabillaud sauce estragon</i>		
Accompagnements	<i>Pâtes</i>	<i>Carottes fraîches</i>		
	<i>Epinards</i>	<i>Riz</i>		
Produit laitier ou fromage au choix	<i>Fromage blanc nature</i>	<i>Fromage</i>		
	<i>Fromage</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>		
Desserts au choix	<i>Fruit de saison</i>	<i>Flan nappé caramel</i>		
	<i>Compote de fruits</i>	<i>Fruit de saison</i>		

Navets

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