



Ensemble Scolaire Saint André

Collège








La Chronique Culinaire :

Farfeline au saumon à la florentine

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

Avril et mai, de l'année, font seuls la destinée

SEMAINE 8 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 17 avril	mardi 18 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
Déjeuner				
Entrées au choix		Oeuf de Pâques	Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw
		Salade de Pâques 	Tomates vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
Plats au choix	Lundi de Pâques	Agneau de Pâques	Steak haché	Filet de colin sauce Provençale
		Cabillaud sauce estragon	Joue de porc au miel 	Couscous (Poulet & Merguez)
Accompagnements		Haricots verts	P. de terre Frites	Semoule
		Flageolets	Ratatouille	Légumes couscous 
Produit laitier ou fromage au choix		Fromage	Petit Suisse nature	Fromage
		Yaourt aromatisé	Fromage	Yaourt nature
Desserts au choix		Gâteau de Pâques	Fruit de saison Bio 	Salade de fruits
		Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison



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

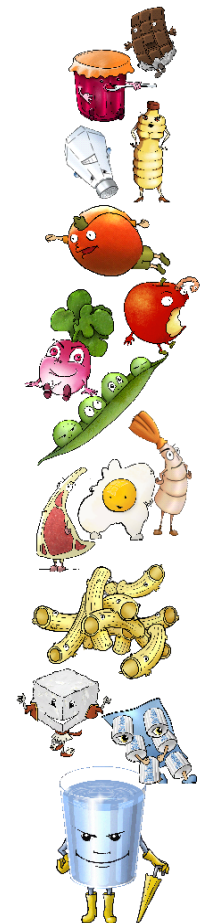
La Chronique Culinaire :

Tarteline au saumon à la florentine

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

Lune d'avril nouvelle, ne passe pas sans gel

SEMAINE 9 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 24 avril	mardi 25 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
Déjeuner				
Entrées au choix	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Tomate à la féta	Radis - Beurre
	Saucisson - Cornichons	Concombres à la menthe	Céleri rémoulade	Oeuf mimosa
Plats au choix	Carbonara 	Rôti de dinde sauce crème	Bœuf aux épices	Tarteline de saumon à la Florentine
	Poisson meunière	Oeufs durs béchamel gratinés	Normandin de veau	Croque-Monsieur
Accompagnements	Pâtes	Carottes braisées aux herbes	 Semoule Bia	Salade verte
	Petits pois	Purée de pommes de terre	Gratin de chou fleur Maison 	-
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature
	Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature	Fromage
Desserts au choix	Crème vanille	Fruit de saison 	Glace	Fruit de saison
	Fruit de saison 	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Liégeois chocolat



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

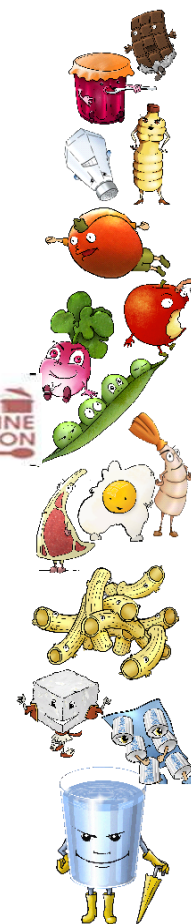
La Chronique Culinaire :

Croquant à la rhubarbe

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

Chaleur de mai verdit la haie.

SEMAINE 10 DU PLAN ALIMENTAIRE	Lundi 01 mai	mardi 02 mai	Jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
Déjeuner				
Entrées au choix		Carottes râpées aux raisins	Salade de maïs et thon	Avocat vinaigrette
		Taboulé oriental	Melon	Betteraves & Pommes
Plats au choix	Fête du travail	Aiguillettes de poulet aux herbes	Saucisses	Filet de lieu sauce tomate
		Paupiette de veau	Bœuf braisé	Cuisse de canette à l'orange
Accompagnements		Gratin de courgettes fraîches	Lentilles	Duo d'Haricots Maison
		Blé	Carottes	Purée de P. de terre
Produit laitier ou fromage au choix		Petit Suisse nature	Fromage	Fromage
		Fromage	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé
Desserts au choix		Croquant à la rhubarbe	Fruit de saison Bio	Fruit de saison
		Fruit de saison	Pêche façon Melba	Compote



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 :

Croquant à la rhubarbe

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

Telles brumes en mai sont, telles pluies en août seront

SEMAINE 1 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Déjeuner				
Entrées au choix		Haricots verts vinaigrette en persillade Concombres à la crème	Tomates vinaigrette Rougeur sucrée/salée (Radis-Pastèque)	Terrine de Campagne - Cornichons Betteraves rouges vinaigrette
Plats au choix	Féjé	Sauté de bœuf aux olives Cordon Bleu	Jambon braisé sauce Provençale Pavé de saumon	Filet de colin à l'oseille Cuisse de poulet rôti
Accompagnements		Duo de fleurettes gratinées Maison Riz Bio 	P. de terre au paprika Tomate au four	Carottes Pâtes
Produit laitier ou fromage au choix		Fromage Petit Suisse nature	Fromage Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature Fromage
Desserts au choix		 Fruit de saison Flan nappé caramel	Panna cotta au coulis de fruits rouges Fruit de saison	Fruit de saison Entremets vanille Maison



Ensemble Scolaire Saint André Collège

La Chronique Culinaire :

Croquant à la rhubarbe

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

semaine du développement durable : plus c'est près, plus c'est frais !

SEMAINE 2 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Déjeuner				
Entrées au choix	Carottes râpées Bio vinaigrette	Duo de melon & pastèque	Concombres à l'huile d'olive	Salade verte au maïs
	Oeuf dur mimosa	Tomates vinaigrette	Friand au fromage	Salade coleslaw
Plats au choix	Emincé de dinde au curry	Veau Marengo	Omelette maison du chef	Poisson pané
	Jambon blanc	Steak haché	Escalope de volaille sauce forestière	Cuisse de poulet au thym
Accompagnements	Riz créole	Haricots beurre	Pâtes	Ratatouille
	Petits pois	P. de terre frites	Brocolis frais cuisinés	P. de terre vapeur
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt Nature
	Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature	Fromage
Desserts au choix	Glace	Fruit de saison	Ile flottante & sa crème	Fruit de saison
	Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Pomme au miel



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

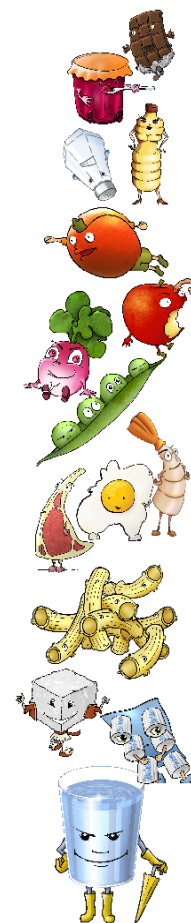
La Chronique Culinaire :

Croquant à la rhubarbe

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

Selles brumes en mai sont, telles pluies en août seront

SEMAINE 3 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Déjeuner				
Entrées au choix	Céleri rémoulade	Crêpe au fromage		
	Concombres Bio vinaigrette 	Avocat vinaigrette		
Plats au choix	Paëlla (fruits de mer, poulet, chorizo)	Bœuf Bourguignon	Fériedé - Ascension	Fériedé
	Filet de poisson du jour	Aiguillettes de poulet aux pommes		
Accompagnements	Riz safrané	Carottes fraîches cuisinées 		
	Petits pois aux oignons	P. de terre vapeur		
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage	Fromage		
	Yaourt nature	Petit Suisse nature		
Desserts au choix	Liégeois vanille	Fruit de saison		
	Fruit de saison 	Crème au chocolat		



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

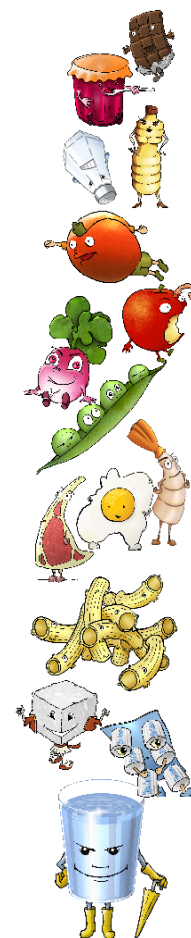
La Chronique Culinaire :

Madeleine, tomates & mozzarella

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

Pluie de juin ruine le moulin

SEMAINE 4 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
Déjeuner	<i>Semaine Européenne du Développement Durable 2017</i>			
Entrées au choix	Salade verte aux croûtons Œuf mimosa sauce cocktail	Taboulé Carottes râpées aux raisins	Verrine de radis râpés locaux 	Concombres vinaigrette Pâté de foie - Cornichons
Plats au choix	Normandin de veau Poisson du jour	Joue de bœuf à la Provençale Carbonara de dinde 	Sauté de volaille local sauce aux champignons locaux Omelette locale	Colin sauce Méditerranée Jambon blanc
Accompagnements	Farfalles Haricots verts à l'ail	Carottes persillées Blé	P. de terre sautées locales Carottes locales	Epinards à la crème Riz
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage Yaourt nature	Fromage blanc nature Fromage	Brie de Meaux Yaourt aromatisé	Fromage Petit Suisse nature
Desserts au choix	Compote tous fruits Fruit de saison	Fruit de saison Bio Poire au sirop 	Pomme au four locale Fruit de saison	Flan nappé caramel Fruit de saison



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

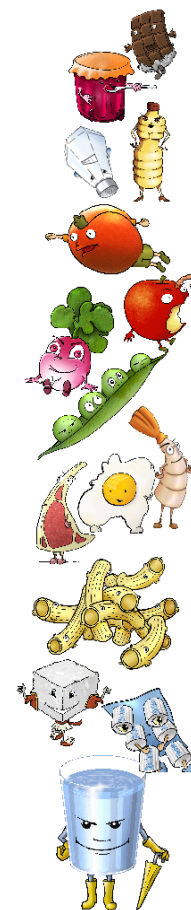
La Chronique Culinaire :

Madeleine, tomates & mozzarella

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

Après la Saint Jean, si le coucou chante, l'année sera rude et méchante

SEMAINE 5 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
Déjeuner	<i>Animation "Tour du Monde en 80 Jours"</i>			
Entrées au choix	Férié - Pentecôte	Tomates fêta	Pastèque	Salade californienne
		Pamplemousse au sucre	Salade au surimi	Salade Coleslaw
Plats au choix		Saumon sauce du chef	Tomate farcie	Filet de lieu sec aigre douce
		Sauté de porc à l'ananas	Emincé de bœuf au paprika doux	Tandoori de poulet
Accompagnements		Ratatouille fraîche Maison	Macaronis	Poêlée Chinoise
		Boulgour Bio 	Carottes fraîches braisées	Riz Madras 
Produit laitier ou fromage au choix		Yaourt aromatisé	Fromage	Mimolette
		Fromage	Fromage blanc nature	Petit suisse nature
Desserts au choix		Eclair au chocolat	Glace	Cheesecake
		Fruit de saison	Fruit de saison 	Fruit de saison



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

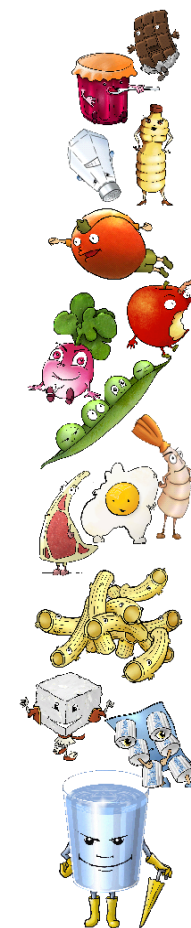
La Chronique Culinaire :

Ratatouille sur le pouce

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

Tonnerre du soir annonce l'orage

SEMAINE 7 DU PLAN ALIMENTAIRE	Lundi 19 juin	mardi 20 juin	Jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
Déjeuner				
Entrées au choix	Salade de tomates vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Carottes râpées Bio persillées	Salade de torsettes -surimi - olives noires
	Saucisson à l'ail - Cornichons	Maquereaux	Crêpe au fromage 	Salade de maïs
Plats au choix	Rôti de porc au jus	Lasagnes à la Bolognaise Maison	Sauté de veau à l'abricot	Filet de hoki sauce aigre douce
	Filet de colin sauce tomate	Emincé de volaille à la crème	Poulet rôti	Boulettes de bœuf tomates
Accompagnements	Poêlée légumes frais (carottes, haricots verts) Maison	Pâtes	Semoule	Petits pois aux oignons
	P. de terre 	Gratin de courgettes	Brunoise de légumes	P. de terre en purée
Produit laitier ou fromage au choix	Petit Suisse nature	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature	Petit Suisse nature
Desserts au choix	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Entremets Vanille	Fruit de saison
	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison 	Mousse au chocolat



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

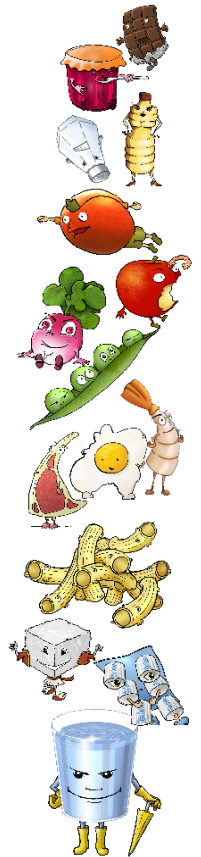
La Chronique Culinaire :

Ratatouille sur le pouce

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

Juillet ensoleillé remplit cave et grenier

SEMAINE 8 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
Déjeuner				
Entrées au choix	Salade verte Bio au maïs	Chou blanc sauce sucrée	Salade au surimi	Tomate & Mozzarella
	Pastèque 	Melon	Oeuf dur mayonnaise	Concombres Bulgare
Plats au choix	Hamburger	Poulet roti	Bœuf braisé	Filet de colin au citron
		Cabillaud sauce estragon	Paupiette de veau à la Forestière	Emincé de dinde au cidre
Accompagnements	P. de terre Frites	Duo d'Haricots persillés 	Blé	Brocolis
		Riz	Carottes fraîches	Pâtes
Produit laitier ou fromage au choix	Petit Suisse nature	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage	Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature
Desserts au choix	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Crème dessert	Fruit de saison
	Compote de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison 	Cocktail de fruits



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

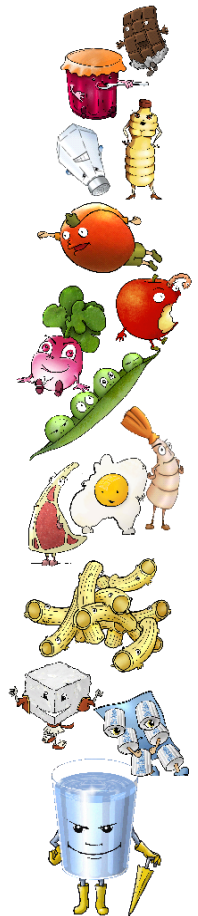
La Chronique Culinaire :

Ratatouille sur le pouce

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

Sainte Madeleine, la pluie mène.

SEMAINE 8 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
Déjeuner				
Entrées au choix	Carottes râpées Bio vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Sardines - Beurre	
	Saucisson - Cornichons 	Salade colaslaw	Tomate vinaigrette	
Plats au choix	Chipolatas	Rôti de dinde sauce crème	Bœuf aux épices	
	Poisson meunière	Oufs dur béchamel gratinés	Normandin de veau	
Accompagnements	Semoule	Poêlée de légumes frais (carottes & poireaux)	Pâtes	
	Légumes couscous	Purée de pommes de terre	Gratin de chou fleur Maison 	
Produit laitier ou fromage au choix	Fromage	Fromage	Fromage	
	Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature	
Desserts au choix	Crème vanille	Fruit de saison 	Glace	
	Fruit de saison	Tarte aux poires	Fruit de saison	



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