

Ensemble Scolaire Saint André




Collège

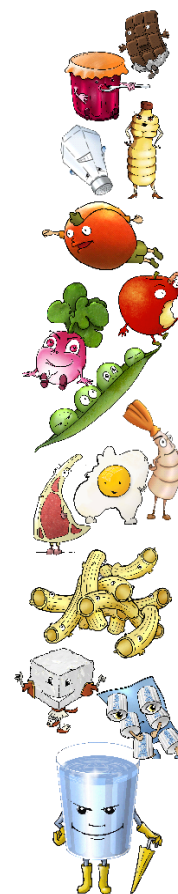
La Chronique Culinaire :

Sauté de porc vanille gingembre

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

Lune barbouillée appelle vent ou giboulée

SEMAINE 8 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
Déjeuner	Epiphanie			
Entrées au choix	Céleri rémoulade	Betteraves rouges vinaigrette	Saucisson sec & cornichons	Salade de pommes de terre
	Champignons frais vinaigrette	Salade au surimi	Duo de crudités vinaigrette	Concombres à la Bulgare
Plats au choix	Emincé de poulet sauce brune	Jambon braisé	Sauté de bœuf au curcuma 	Filet de hoki meunière sauce citron
	Steak haché sauce ketchup	Œufs durs sauce béchamel	Saucisse de volaille sauce échalote	Poulet rôti aux herbes
Accompagnements	Haricots verts persillés	Blé à la tomate	Purée de pomme de terre vitelotte	Brocolis sautés
	Pomme de terre sautées	Fondue de poireaux	Purée de carottes	Riz créole
Produit laitier ou fromage au choix	Chanteneige	Camembert	Emmental	Brie
	Petit suisse	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Yaourt nature
Desserts au choix	Galette des Rois 	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison
	Fruit de saison	Fruit de saison Local 	Ile flottante & crème Anglaise	Poire au sirop



Kiwis

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 :

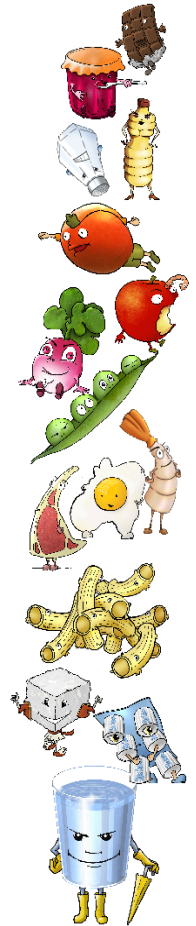
Sauté de porc vanille gingembre

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

Folle est la brebis qui au loup se confesse

SEMAINE 9
DU PLAN ALIMENTAIRE

	lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
Déjeuner				
Entrées au choix	Salade d'endives aux pommes	Salade de pâtes	Salade de blé & thon vinaigrée	Concombres à la crème
	Saucisson à l'ail	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
Plats au choix	Boulettes d'agneau au jus	Emincé de bœuf aux olives 	Emincé de poulet sauce à l'orange	Nuggets de poisson
	Filet de colin sauce crème	Gratin d'œufs	Escalope de porc sauce forestière	Boudin noir
Accompagnements	Semoule	Duo d'haricots Locaux 	Friso de légumes d'hiver	Petits pois à la tomate
	Macédoine de légumes	Gratin Dauphinois	Pâtes	Riz créole
Produit laitier ou fromage au choix	Edam	St Morêt	Gouda	Fromage blanc
	Fromage blanc	Yaourt nature	Petit suisse aromatisé	Carré frais
Desserts au choix	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au citron
	Fruit de saison	Ananas au sirop	Clafoutis aux fruits	Fruit de saison



Poireau

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

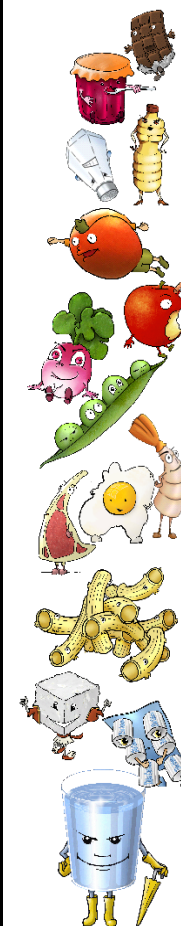
La Chronique Culinaire :

Sauté de porc vanille gingembre

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

Qui recherche la lune, ne voit les étoiles

SEMAINE 10 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
Déjeuner				
Entrées au choix	Salade verte & maïs	Cœurs de palmiers en salade	Salade d'endives aux pommes	Macédoine à la mayonnaise citronnée
	Salade coleslaw	Salade de Pomme de terre	Pizza	Salade de surimi
Plats au choix	Sauté de porc vanille gingembre 	scalope de volaille aux champignons	Steak haché de veau	Filet de colin & ses petits légumes
	Saumon sauce du chef	Boulettes de bœuf sauce ketchup	Côte de porc sauce charcutière	Fricassée de poulet aux épices douces
Accompagnements	Carottes braisées	Riz blanc	Macaronis	Brunoise de légumes
	Boullgour au beurre	Epinards sauce tomate	Brocolis à l'échalote	Semoule
Produit laitier ou fromage au choix	Tomme blanche	Yaourt nature	Brie	Yaourt aromatisé
	Petit Suisse	St Nectaire	Fromage blanc sucré	Camembert
Desserts au choix	Fruit de saison	Compote pomme cannelle	Crème aux œufs	Fruit de saison Local 
	Crème dessert chocolat Maison 	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan nappé caramel



Citron

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.

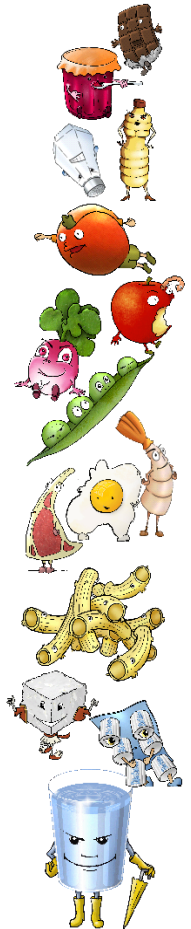
Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

La Chronique Culinaire : *Beignets anciens, jus de clémentines au curry*

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

Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février

SEMAINE 1 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
Déjeuner				Chandeleur
Entrées au choix	Céleri vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Carottes râpées Locales vinaigrette	Salade de tortilles au surimi & olives noires
	Saucisson à l'ail & Cornichons	Salade de thon	Champignons crus en salade	Chou rouge aux raisins secs
Plats au choix	Jambon braisé	Lasagnes à la Bolognaise Maison	Sauté de veau à l'abricot	Blanquette de la mer
	Filet de colin sauce tomate	Emincé de volaille à la crème	Poulet rôti au jus	Omelette
Accompagnements	Poêlée légumes frais (carottes, champignons, haricots verts) Maison	Pâtes	Blé	Petits pois aux oignons
	Frites	Haricots verts à l'ail	Navets caramélisés	Riz créole
Produit laitier ou fromage au choix	Petit Suisse	Carré ligueil	Fromage	Mimolette
	Comté	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Petit Suisse
Desserts au choix	Entremet vanille	Fruit de saison	Liégeois vanille	C'est la Chandeleur Crêpe au sucre
	Fruit de saison	Ile flottante & crème Anglaise	Fruit de saison	Fruit de saison



Betterave

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 :

Beignets anciens, jus de clémentines au curry

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

Sème tes poireaux à la Saint Agathe, un brin en vaut quatre

SEMAINE 2 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 05 février	mardi 06 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
Déjeuner				
Entrées au choix	Macédoine mayonnaise	Pamplemousse au sucre	Salade au surimi	Barquettes d'endives & chips de bacon
	Chou blanc citronné	Haricots verts vinaigrette en persillade	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves rouges vinaigrette
Plats au choix	Cuisse de poulet aux herbes	Saucisse de Foulouse	Bœuf braisé 	Filet de colin au citron
	Steak haché	Poisson du jour	Paupiette de veau à la Forestière	Emincé de dinde au cidre
Accompagnements	Pomme de terre rissolées	Carottes en brunoise	Riz créole	Brocolis braisés
	Salade verte	Lentilles au jus	Haricots beurre persillés	Pâtes
Produit laitier ou fromage au choix	Petit Suisse	Coulommiers	Tartare à l'ail	Emmental
	Cantal	Yaourt aromatisé	Petit Suisse	Fromage blanc
Desserts au choix	Fruit de saison	Poire pochée	Crème dessert vanille	Fruit de saison
	Compote de fruits	Fruit de saison  Local	Fruit de saison	Cocktail de fruits



Céleri

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

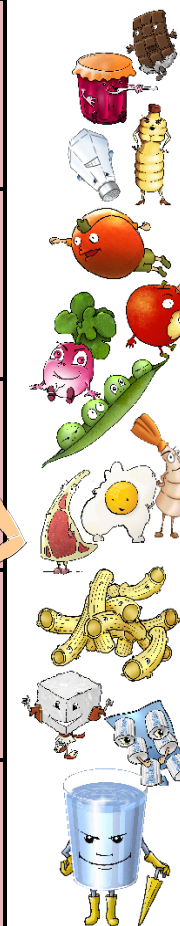
La Chronique Culinaire :

Beignets anciens, jus de clémentines au curry

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

Le temps de Février ne reste pas en place

SEMAINE 3 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Déjeuner		Mardi-gras		Nouvel An Chinois
Entrées au choix	Salade verte fromagère Betteraves rouges aux pommes	Sardines à l'huile Salade coleslaw	Radis roses & Beurre Œuf dur mimosa	Nems Salade Chinoise
Plats au choix	Rôti de dinde sauce crème Œufs dur béchamel gratinés	Bœuf aux épices Normandin de veau	Tartiflette au poisson Tartiflette Savoyarde	Sauté de porc au caramel Filet de poisson sauce du chef
Accompagnements	Boulgour au curcuma Carottes Locales braisées	Gratin de blettes Maison Pâtes	Pomme de terre Salade verte	Légumes du wok Riz cantonnais
Produit laitier ou fromage au choix	Gouda Petit Suisse	Six de Savoie Fromage blanc	Yaourt Brie	Tomme noire Yaourt sucré
Desserts au choix	Fruit de saison Liégeois chocolat	Beignets anciens & jus de clémentines au curry Fruit de saison	Fruit de saison Compote de fruits	Litchis au sirop 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