



Menus MAI-JUIN 22 EGALIM

Ensemble scolaire St André

Collège

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien				
lundi 09 mai		mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
fêtons les Pacôme		fêtons les Solange		fêtons les Achille
SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS	RILLETTES DE POISSON MSC AU CITRON	CHOU BLANC BIO AU CURRY	FEUILLETE AU FROMAGE	
SALADE DE RIZ BIO	AVOCAT VINAIGRETTE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS BIO AU FROMAGE BLANC	
PENNE BIO POIS CHICHES AU CURCUMA	SAUTE DE VEAU MARENGO	JAMBON GRILLE	PECHE DU JOUR	
BOLOGNAISE VEGETARIENNE	BLANQUETTE DE POISSON	TARTE AU BROCOLIS	CORDON BLEU	
PENNE BIO	HARICOTS VERTS BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE	EPINARDS BIO A LA CREME	
POELEE MEXICAINE	RIZ BIO	COURGETTES ROTIES	COEUR DE BLE BIO	
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE IGP	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	
YAOURT BIO AUX FRUITS	GÂTEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON HVE	
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	PETITS SUISSES FRUITES	YAOURT BIO	

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

75g

COMPTER

PESER

PRÉPARER

SAVOIRER

Bon appétit!

23



Menus MAI-JUIN 22 EGALIM

Ensemble scolaire St André

Collège

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Menu 1 des élèves de CM1	Menu 2 des élèves de CM1	Menu 3 des élèves de CM1	Menu 4 des élèves de CM1
lundi 16 mai fêtons les Honoré	mardi 17 mai fêtons les Pascal	jeudi 19 mai fêtons les Yves	vendredi 20 mai fêtons les Bernardin
CAROTTES BIO RAPEES (ZOOTOPIE)	SALADE COMPOSEE TOMATE, MAIS, COEUR DE PALMIER, CONCOMBRES (POCAHONTAS)	SOUPE AU POTIRON (CENDRILLON)	PAMPLEMOUSSE (LE LIVRE DE LA JUNGLE)
OEUF DUR MAYONNAISE (REINE DES NEIGES)	SARDINES A LA TOMATE ET SALADE VERTE (NEMO)	SALADE D'ARTICHAUT VINAIGRETTE	SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE
SPAGHETTIS BIO BOLOGNAISE (LA BELLE ET LE CLOCHARD)	ESCALOPE DE POULET	GRATIN DE CHOU-FLEUR AU JAMBON (REINE DES NEIGES)	SAUMON MSC LAQUE AU MIEL
TORTILLA	POISSON DU JOUR	MIJOTE DE BOEUF AUX OIGNONS	SAUTE DE DINDE BLEU BLANC COEUR
COURGETTES BIO	RIZ BIO	BLE BIO	SEMOULE BIO
SPAGHETTIS BIO	RATATOUILLE (RATATOUILLE)	BROCOLIS	FONDUE DE POIREAUX BIO
FROMAGE A LA COUPE AOP	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
FRUIT DE SAISON HVE	GAUFRE AU MIEL (WINNIE L'OURSON)	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX POMMES (BLANCHE NEIGE)
COMPOTE POMME BANANE (LE ROI LION)	FRUIT DE SAISON BIO	BISCUIT & YAOURT (ALICE AU PAYS DES MERVEILLES)	SALADE DE FRUITS BIO

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labelisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Menus MAI-JUIN 22 EGALIM

Ensemble scolaire St André

Collège

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Ascension

lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
fêtons les Didier	fêtons les Donatien	fêtons les Bérenger	fêtons les Augustin
TARTE A LA PROVENCALE	CAROTTES RAPEES AU FROMAGE BLANC	FERIE	PONT
POMELOS	SALADE COMPOSEE DU CHEF		
POULET BLEU BLANC COEUR ROTI	NUGGET'S DE POISSON		
POISSON DU JOUR MSC	ROTI DE BOEUF		
BOULGOUR BIO	FRITES		
POEELE MERIDONIALE	POEELE ITALIENNE BIO		
FROMAGE A LA COUPE BIO	FROMAGE A LA COUPE		
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT BIO		
ANANAS GLOBAL GAP ROTI A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO		

api

COMPTER

75g

PESER

PREPARER

SAVOIRER

Bon appétit!

23

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MAI-JUIN 22 EGALIM

Ensemble scolaire St André

Collège

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien	lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
	fêtons les Jeanne	fêtons les Lise	fêtons les Blandine	fêtons les Kévin
RADIS BIO AU BEURRE		SALADE DE BLE	QUICHE AUX POIVRONS	SALADE VERTE BIO FROMAGERE
PASTEQUE		EMINCE DE FENOUIL AU FROMAGE BLANC	CAROTTES BIO RAPEES	RILLETES DE PORC
PASTA PARTY SAUCE AUX 3 FROMAGES		BOULETTES DE BOEUF A LA NAPOLITAINE	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES	MEUNIERE DE POISSON MSC SAUCE TARTARE
TOFU A LA TOMATE		SAUMON MSC GRATINE	POISSON MSC DU JOUR	JAMBON LABEL ROUGE
PENNE BIO		AUBERGINES GRILLEES	HARICOTS VERTS A L'AIL	POMMES DE TERRE FONDANTES
JULIENNE DE LEGUMES		SEMOULE BIO	PUREE DE PATATE DOUCE	TOMATE ROTIE PROVENCALE
FROMAGE A LA COUPE		FROMAGE A LA COUPE AOP	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE BIO
FRUIT DE SAISON HVE		ANANAS GLOBAL GAP	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SMOOTHIE DU CHEF (FRUITS BIO)
SEMOULE AU LAIT		DONUT'S	FRUIT DE SAISON BIO	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON BIO

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

COMPTER

75g

PESER

PREPARER

SAVOIR

Bon appétit!

23



Menus MAI-JUIN 22 EGALIM

Ensemble scolaire St André

Collège

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Lundi de Pentecôte

lundi 06 juin

fêtons les Claude

FERIE

mardi 07 juin

fêtons les Gilbert

BETTERAVE BIO VINAIGRETTE

CELERI BIO A LA MIMOLETTE

COLOMBO DE PORC A L'ANANAS

BEIGNETS DE POISSON SAUCE COCKTAIL

BOULGHOUR BIO

RATATOUILLE BIO

FROMAGE A LA COUPE

CREME DESSERT

FRUIT DE SAISON HVE

Menu Végétarien

jeudi 09 juin

fêtons les Diane

CONCOMBRES BIO A LA BULGARE

MACEDOINE MAYONNAISE

CHILI SIN CARNE

TOFU A LA THAI

CAROTTES BIO CONFITES

RIZ BIO

FROMAGE A LA COUPE

CAKE (RECETTE DU CHEF) AU CITRON BIO

FRUIT DE SAISON BIO

vendredi 10 juin

fêtons les Landry

TABOULE

CHOU FLEUR SAUCE AU YAOURT

CASSOLETTE DE POISSON MSC

CUISSE DE POULET BLEU BLANC COEUR ROTIE

PETITS POIS BIO ET CAROTTES

PATES BIO

FROMAGE A LA COUPE

FRUIT DE SAISON BIO

LIEGEOIS

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Menus MAI-JUIN 22 EGALIM

Ensemble scolaire St André

Collège

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien

lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
fêtons les Antoine	fêtons les Elisée	fêtons les Jean-François	fêtons les Hervé
SAUCISSON A L'AIL	MELON	MOUSSE DE BETTERAVES	SALADE DE POMMES DE TERRE
TARTARE DE COURGETTES BIO	CAROTTES BIO RAPEES	PASTEQUE	CELERI BIO RAPE
EMINCE DE DINDE BLEU BLANC COEUR A L'ESTRAGON	SAUTE DE BOEUF AU JUS LIÉ	CARBONARA DE LEGUMES	FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA
FILET DE POISSON MSC	FILET DE POISSON MSC	FRITTATA	CHIPOLATAS
SEMOULE BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE HVE DU CHEF	TORTI BIO	FONDUE D'AUBERGINES BIO
POEELE DE POIVRONS BIO	POEELE DE LEGUMES BIO	COURGETTES BIO	RIZ BIO
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE AOP	FROMAGE A LA COUPE
FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO
FLAN NAPPE CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE FRUITS

api

75g

COMPTER

PESER

PREPARER

SAVOIRER

Bon appétit!

23

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MAI-JUIN 22 EGALIM

Ensemble scolaire St André

Collège

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien					
lundi 20 juin		mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin	
fêtons les Silvère		fêtons les Louis		fêtons les Audrey	
SALADE DE TOMATES BIO	RILLETES DE POISSON MSC	PASTÈQUE		SALADE DU CHEF	
MELON	CONCOMBRES RAPES	CHOU BLANC BIO AU CURRY	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE		
COUSCOUS VEGETARIEN	SAUTE DE VEAU	HAMBURGER DU CHEF		PECHE DU JOUR	
OMELETTE AU FROMAGE	CARBONARA DE LA MER	FISH BURGER		ESCALOPE DE VOLAILLE	
SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO	FRITES HVE	CHOU FLEUR BIO		
RATATOUILLE BIO	PATES BIO	SALADE VERTE BIO	COEUR DE BLE		
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE IGP	FROMAGE A LA COUPE		FROMAGE A LA COUPE	
YAOURT LOCAL	TARTE AUX FRUITS DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON HVE		
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	PETITS SUISSES	YAOURT BIO		

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

75g

COMPTER

PESER

PRÉPARER

SAVOIRER

Bon appétit!

23



Menus MAI-JUIN 22 EGALIM

Ensemble scolaire St André

Collège

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

	Repas végétarien			
lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet	
fêtons les Fernand	fêtons les Irénée	fêtons les Martial	fêtons les Thierry	
LENTILLES VINAIGRETTE	SALADE VERTE BIO	SAUCISSON SEC ET CONDIMENTS	CELERI BIO REMOULADE	
PASTEQUE	TOMATE BIO VINAIGRETTE	MELON	COLESLAW BIO	
SAUTE DE DINDE COLOMBO AUX POMMES FRUIT	PIZZA VEGETARIENNE DU CHEF	MIJOTE DE BOEUF AUX OIGNONS	CALAMARS A LA ROMAINE	
OMELETTE AUX FINES HERBES	HACHE VEGETARIEN	FILET DE POISSON MSC	SAUTE DE PORC AUX HERBES	
POEELE DE LEGUMES	SALADE VERTE BIO	POMMES DE TERRE SARLADAISE	SEMOULE BIO	
RIZ BIO	BOULGOUR BIO	PIPERADE	EPINARDS BIO A LA CREME	
FROMAGE A LA COUPE AOP	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	
FRUIT DE SAISON HVE	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE FINE AUX POMMES	
LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON BIO	RIZ AU LAIT	SALADE DE FRUITS BIO	

api

COMPTER

75g

PESER

PREPARER

SAVOIR

Bon appétit!

23

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MAI-JUIN 22 EGALIM

Ensemble scolaire St André

Collège

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien			
lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
fêtons les Elisabeth	fêtons les Antoine	fêtons les Raoul	fêtons les Thibault
PASTEQUE	CHARCUTERIE	MENU	BONNES VACANCES !
FRIAND	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE		
DALH DE LENTILLES CORAIL	POULET BLEU BLANC COEUR ROTI	DU	
OEUFS A LA TOMATE	FILET DE POISSON MSC		
PATES BIO	POTATOES		
PETITS LEGUMES	POEELE MERIDONIALE		
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE		
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON HVE	CHEF	
FRUIT DE SAISON BIO	CREME DESSERT		

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOUER

Bon appétit!

23

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.