

# Ensemble Scolaire Saint André

## Collège

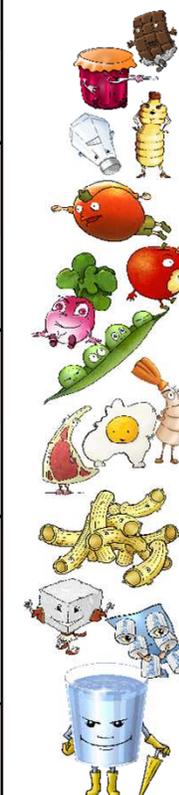
LA CHRONIQUE CULINAIRE :

Roulé de sazarin au bœuf

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

A la toussaint, le froid revient et met l'hiver en train

SEMAINE 8 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 31 octobre	mardi 01 novembre	jeudi 03 novembre	vendredi 04 novembre
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>			Salade au surimi Œuf dur mayonnaise	Salade d'endives Concombres Bulgare
<b>Plats au choix</b>			Bœuf braisé Paupiette de veau à la Forestière	Filet de colin au citron Emincé de dinde au cidre
<b>Accompagnements</b>			Blé Poêlée de légumes maison (chou braisé, carottes, fenouil)	Brocolis Pâtes
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>			Fromage Petit Suisse nature	Fromage Fromage blanc nature
<b>Desserts au choix</b>			Crème dessert 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

Roulé de sazarin au bœuf

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

Si la première neige ne prend pas, de l'hiver elle ne prendra.

SEMAINE 9 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Sardines - Beurre	Radis - Beurre
	Cake au sazarin & fromage	Salade d'agrumes	Salade colaslau	Oeuf mimosa
<b>Plats au choix</b>	Chipolatas	Rôti de dinde sauce crème	Bœuf aux épices	Pavé de saumon
	Poisson meunière	Oeufs durs béchamel gratinés	Normandin de veau	Croque-Monsieur
<b>Accompagnements</b>	Semoule	Poêlée de légumes frais (carottes & haricots verts)	Pâtes	Fondue de poireaux frais
	Légumes couscous	Purée de pommes de terre	Gratin de chou fleur Maison	Riz créole
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature
	Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature	Fromage
<b>Desserts au choix</b>	Crème vanille	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison
	Fruit de saison	Tarte aux poires	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

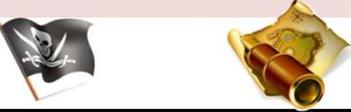
## Collège

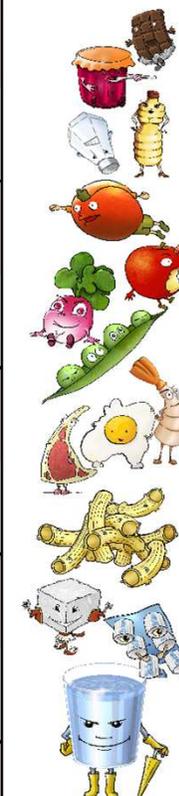
LA CHRONIQUE CULINAIRE :

Roulé de sazarin au bœuf

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

Quand en novembre il a tonné, l'hiver est avorté.

SEMAINE 10 DU PLAN ALIMENTAIRE	Lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Macédoine & œuf dur		Carottes râpées vinaigrette	Avocat vinaigrette
	Céleri vinaigrette		Pizza Maison	Maquereaux à la tomate
<b>Plats au choix</b>	Rôti de porc au jus	Animation Pirates & Caraïbes 	Bolognaise	Batonnets de poisson
	Filet de poisson sauce du chef		Carbonara	Cuisse de canette
<b>Accompagnements</b>	Epinards à la crème		Spaghettis	Ecrasé de carottes & navets frais Maison
	Blé		Salade verte	Purée de P. de terre
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage		Fromage	Fromage
	Yaourt nature		Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé
<b>Desserts au choix</b>	Fruit de saison		Panna cotta	Fruit de saison
	Crème caramel		Fruit de saison	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 :

Roulé de sazarin au bœuf

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

Réduisons nos déchets, ça déborde !

SEMAINE 1 DU PLAN ALIMENTAIRE	Jundi 21 novembre	mardi 22 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Salade coleslaw	Carottes râpées vgte	Betteraves rouges vinaigrette	Ferrine de Campagne - Cornichons
	Salade de cœurs de palmiers	Pamplemousse	Macédoine mayonnaise	Concombres Bulgare
<b>Plats au choix</b>	Cordon Bleu	Pôulet rôti	Bœuf Bourguignon	Filet de colin à l'oseille
	Boulettes de bœuf	Filet de hoki sauce aneth	Quiche aux poireaux	Escalope de porc
<b>Accompagnements</b>	Blé à la tomate	Duo de fleurettes gratinées Maison	Pâtes	Epinards
	Haricots verts	P. de terre Frites	Carottes fraîches	Riz
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc nature
	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature	Fromage
<b>Desserts au choix</b>	Salade de fruits	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison
	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Entremets vanille Maison



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 :

Roulé de sazarin au bœuf

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

Le vent de novembre arrache la dernière feuille.

SEMAINE 2 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Carottes râpées vinaigrette	Pamplemousse au sucre	Concombres à l'huile d'olive	Sardines à l'huile
	Œuf dur mimosa	Céleri & carottes vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Duo de crudités
<b>Plats au choix</b>	Emincé de dinde au curry	Veau Marengo	Saucisse de Francfort	Pavé de saumon sauce verte
	Jambon blanc	Lasagnes bolognaise	Escalope de volaille sauce forestière	Boulette de bœuf sauce tomate
<b>Accompagnements</b>	Riz créole	Haricots beurre	P. de terre Frites	Poireaux frais en fondue
	Petits pois	Pâtes	Brocolis frais cuisinés	Semoule
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Petit Suisse nature
	Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature	Fromage
<b>Desserts au choix</b>	Crème dessert	Tarte aux pommes	Entremets	Fruit de saison
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pommes/poires



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 :

Mini bouchée au citron

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

La neige des Avents a de longues dents

SEMAINE 3 DU PLAN ALIMENTAIRE	<b>lundi 05 décembre</b>	<b>mardi 06 décembre</b>	<b>jeudi 08 décembre</b>	<b>vendredi 09 décembre</b>
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Céleri rémoulade	Crêpe au fromage	Lentilles vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette
	Macédoine vinaigrette	Avocat vinaigrette	Sardine à l'huile	Salade de perles multicolore
<b>Plats au choix</b>	Emincé de poulet aux herbes	Pot au feu	Blanquette 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
<b>Accompagnements</b>	Poêlée de légumes Maison (carottes & champignons)	P. de terre vapeur	Petits pois	Riz aux petits légumes
	Blé	Légumes du pot frais	Riz pilaf	Fondue de poireaux
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt aromatisé
	Yaourt nature	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature	Fromage
<b>Desserts au choix</b>	Liégeois vanille/caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruits
	Fruit de saison	<i>Tarte au citron meringuée</i>	Salade 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

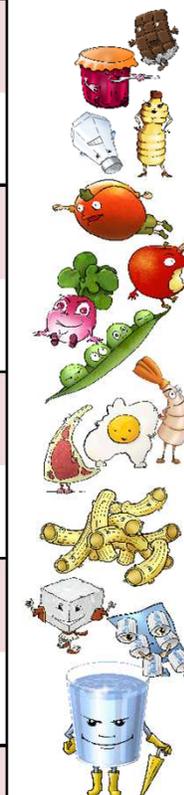
LA CHRONIQUE CULINAIRE :

Mini bouchée au citron

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

Décembre, trop beau, Eté dans l'eau !

SEMAINE 4 DU PLAN ALIMENTAIRE	Jundi 12 décembre	mardi 13 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Salade verte aux croûtons	Taboulé		Concombres vinaigrette
	Betteraves rouges à l'estragon	Pâté de foie - Cornichons		Salade de P. de terre
<b>Plats au choix</b>	Jambon blanc	Bœuf à la hongroise	Repas de Noël 	Cabillaud sauce Provençale
	Marmite de poisson rose & blanc	Risotto à la saucisse		Escalope de volaille
<b>Accompagnements</b>	P. de terre Frites	Carottes fraîches persillées		Semoule
	Haricots verts	Riz		Poêlée de chou rouge aux pommes
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage	Fromage blanc nature		Fromage
	Yaourt nature	Fromage		Petit Suisse nature
<b>Desserts au choix</b>	Fruit de saison	Fruit de saison		Flan nuppé curumel
	Salade de fruits frais	Pomme au four		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