



Menus NOV-DEC 22 EGALIM

Ensemble scolaire Saint-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 07 novembre	Repas végétarien	mercredi 09 novembre	Plat végétarien	FERIE
lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	mercredi 09 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE (PERSIL ET OIGNONS ROUGES)	POTAGE DE LEGUMES		CAROTTES AU JUS D'AGRUMES	
COLESLAW BIO	EFFILOCHE D'ENDIVES VINAIGRETTE		CELERI BIO REMOULADE	
STEAK BURGER VEAU SAUCE CREME	PATES SAUCE AU FROMAGE		TAJINE VEGETARIEN	
FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH			CHIPOLATAS	
RIZ DE CAMARGUE IGP	PENNE BIO		POTIRON A LA CREME	
POEELE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS BIO		SEMOULE BIO	
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE		LAITAGE	
FRUIT DE SAISON HVE	YAOURT AUX FRUITS		CAKE MARBRE CHOCOLAT DU CHEF	
COMPOTE POMME COING	FRUIT DE SAISON HVE		FRUIT DE SAISON BIO	

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Menus NOV-DEC 22 EGALIM

Ensemble scolaire Saint-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).

	Plat végétarien		Repas végétarien	
lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
MORTADELLE	SALADE VERTE BIO AU MAIS		POIREAUX FACON GRIBICHE	SALADE DE COQUILLETES AUX OLIVES VERTES
RADIS BIO AU BEURRE	CELERI BIO REMOULADE		TABOULE (BOULGOUR BIO)	CAROTTES BIO RAPEES AU VINAIGRETTE JUS DE POMMES
EMINCE DE VOLAILLE AU CURRY	GALETTE AUX HARICOTS ROUGES		TARTE AUX COURGES BIO MIEL ET CHEVRE	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
OMELETTE AU FROMAGE	JAMBON LABEL ROUGE		TOFU A LA THAI	NUGGETS DE VOLAILLE ET SAUCE BARBECUE
TORTIS BIO	FRITES		SEMOULE BIO	PANAIS ROTI
EMBEURE CHOUX DE BRUXELLES	SALADE VERTE BIO		EPINARDS A LA CREME	PUREE DE POMMES DE TERRE DU CHEF
LAITAGE	FROMAGE A LA COUPE		FROMAGE AOP A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT REGIONAL (LOCAL)		TARTE CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO
GAUFRE SUCRE GLACE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON BIO	CREME DESSERT PRALINE

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Menus NOV-DEC 22 EGALIM

Ensemble scolaire Saint-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	Plat végétarien			
lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS	PAMPLEMOUSSE		CHOU ROUGE BIO RAPE AUX POMMES	FEUILLETE AU FROMAGE
SALADE STRASBOURGEOISE	PATE DE CAMPAGNE ET SON TOAST		POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	LENTILLES VINAIGRETTE
JAMBALAYA AUX LEGUMES (Haricots rouges et légumes)	TORTIS CARBONARA DE LEGUMES		JAMBON BLANC	FILET DE LIEU MSC AU BEURRE BLANC
	CARBONARA DE POISSON MSC		AILE DE RAIE FACON GRENOBLOISE	MERGUEZ
RIZ DE CAMARGUE IGP	BROCOLIS AUX OIGNONS		POMMES DE TERRE RISSOLEES	LEGUMES COUSCOUS
CAROTTES BIO BRAISEES	TORTIS BIO		CHOU FLEUR BIO	SEMOULE BIO
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE AOP A LA COUPE		FROMAGE A LA COUPE	LAITAGE
SEMOULE AU LAIT	POIRE BIO AU CHOCOLAT		BROWNIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON HVE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE FRAICHE DE POMME		FRUIT DE SAISON BIO	VELOUTE AUX FRUITS

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Menus NOV-DEC 22 EGALIM

Ensemble scolaire Saint-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		Plat végétarien	
lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
CAROTTES BIO RAPEES AU CITRON	SALADE VERTE		SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	POTAGE DE LEGUMES
SALADE DE RIZ IGP, MAIS ET CIBOULETTE	PIZZA AU FROMAGE		CELERI BIO REMOULADE	OEUF DUR COQUILLE
SAUCISSE DE TOULOUSE	BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL BIO		BOULETTES VEGETARIENNES SAUCE TOMATE	CASSOLETTE DE LA MER MSC
FILET DE POISSON A LA BORDELAISE			LIEU NOIR FUME	TARTIFLETTE
PUREE DE POMMES DE TERRE	PENNE BIO		LEGUMES BIO DU POT	POMMES DE TERRE VAPEUR
POTIRON ROTI	CHOU ROMANESCO		BLE BIO	SALADE VERTE BIO
FROMAGE AOP A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE		FROMAGE A LA COUPE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON HVE	ILE FLOTTANTE, COULIS DE POIRES HVE ET CAMEL A L'ORANGE		QUATRE-QUART DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO
CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Menus NOV-DEC 22 EGALIM

Ensemble scolaire Saint-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).

Plat végétarien		Repas végétarien		
lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	mercredi 07 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES	ENDIVES VINAIGRETTE		TABOULE DE CHOU FLEUR	FEUILLETE FACON HOT-DOG
MACHE AUX DES DE POIRES HVE	SALADE DE BLE ET POIVRONS		POMELOS	CELERI RAPE SAUCE MOUTARDE
DHAL DE LENTILLES CORAIL	HACHIS PARMENTIER		CROQUE MONSIEUR CHEVRE EMMENTAL	FILET DE LIEU MSC SAUCE ESTRAGON
BEIGNET DE POISSON	FILET DE COLIN SAUCE CITRON		OMELETTE A LA TOMATE	AIGUILLETES DE POULET FORESTIERE
RIZ DE CAMARGUE IGP	PUREE DE POMMES DE TERRE		SALADE VERTE BIO	SEMOULE BIO
CAROTTES BIO AU PERSIL	SALADE VERTE		PENNE BIO	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO
LAITAGE	FROMAGE A LA COUPE		FROMAGE AOP A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AROMATISE		COOKIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO
CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON HVE	BEIGNET

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Menus NOV-DEC 22 EGALIM

Ensemble scolaire Saint-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			Repas de Noël	
lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE AUX EPICES	SALADE VERTE BIO FROMAGERE		MENU DE NOEL	MENU ECO-RESPONSABLE
OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	SALAMI ET CONDIMENTS			
CREPE AU FROMAGE	COUSCOUS POULET AUX LEGUMES D'HIVER			
OEUFS BROUILLES AUX FINES HERBES	FILET DE LIEU MSC			
EPINARDS A L'AIL	LEGUMES DU COUSCOUS (Carottes, Navets, Panais, Butternut)			
COQUILLETES BIO	SEMOULE BIO			
LAITAGE	FROMAGE A LA COUPE			
FRUIT DE SAISON HVE	YAOURT AUX FRUITS			
CREME CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO		FROMAGE A LA COUPE	

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

