

# Ensemble Scolaire Saint André





## Collège

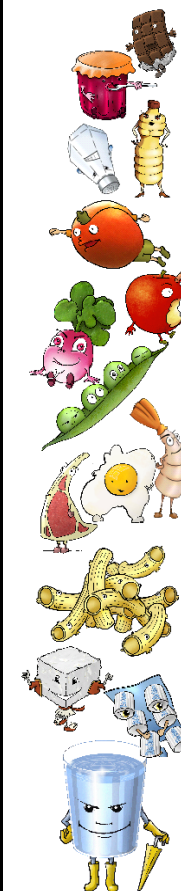
La Chronique Culinaire :

Mini chou aux myrtilles

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

Août couve, Septembre fait naître

SEMAINE 1 DU PLAN ALIMENTAIRE	<b>lundi 04 septembre</b>	<b>mardi 05 septembre</b>	<b>jeudi 07 septembre</b>	<b>vendredi 08 septembre</b>
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Carottes râpées Locales à l'échalote 	Carottes râpées vinaigrette	Pastèque	Ferrine de Campagne - Cornichons
	Ouf dur mimosa	Pamplemousse au sucre	Betteraves rouges vinaigrette	Concombres Bulgare
<b>Plats au choix</b>	Emincé de dinde au curry	Cordon bleu de dinde	Emincé de bœuf aux oignons 	Filet de colin à l'oseille
	Jambon blanc nature	Brochette aux 3 poissons sauce aux câpres	Saumon sauce mascarpone	Boulettes de bœuf sauce tomate
<b>Accompagnements</b>	Riz créole	Duo de fleurettes gratinées Maison 	Fortis	Carottes fraîches persillées
	Courgettes sautées à l'ail	Riz créole	Petits pois aux oignons	P. de terre sautées
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature
<b>Desserts au choix</b>	Crème vanille	Fruit de saison 	Glace	Fruit de saison
	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Entremets Framboise Maison





# Ensemble Scolaire Saint André

## Collège



La Chronique Culinaire :

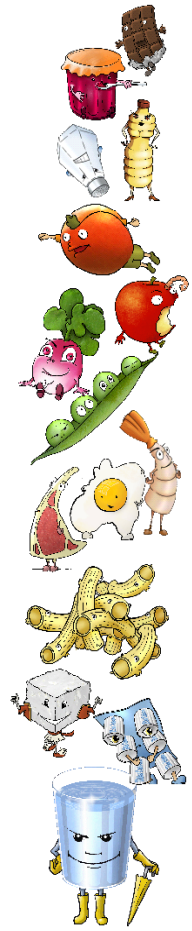
Mini chou aux myrtilles

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

L'hirondelle en Septembre abandonne le ciel refroidi de l'automne

SEMAINE 2  
DU PLAN ALIMENTAIRE

	Lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Salade coleslaw	Courgettes râpées vinaigrette	Concombres à l'huile d'olive	Salade de tomates & maïs
	Tomates à l'échalote	Pamplemousse au sucre	Friand au fromage	Melon en éventail
<b>Plats au choix</b>	Poulet rôti sauce aux épices douces	Hachis Parmentier	Veau marengo	Pavé de saumon sauce verte
	Filet de hoki sauce aneth	Flan de tomates du chef	Escalope de volaille sauce forestière	Boulette d'agneau sauce tomate
<b>Accompagnements</b>	Frites	Purée de pomme de terre Maison	Spaghettis	Epinards à la crème
	Haricots verts à l'ail	Haricots beurre sauce persillée	Brocolis frais cuisinés	Semoule au beurre
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature
	Fromage blanc nature	Petit Suisse nature	Fromage blanc nature	Fromage
<b>Desserts au choix</b>	Salade de fruits	Tarte aux pommes	Glace	Fruit de saison
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pommes & rhubarbe



*Tomate*

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 chou aux myrtilles

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

Septembre se nomme le Mai de l'automne

SEMAINE 3  
DU PLAN ALIMENTAIRE

	<b>lundi 18 septembre</b>	<b>mardi 19 septembre</b>	<b>jeudi 21 septembre</b>	<b>vendredi 22 septembre</b>
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Tomates aux petits dés de mozzarella	Crêpe au fromage	Betteraves & Maïs vinaigrette Maison 	Carottes râpées aux raisins
	Macédoine vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Œufs mimosa	Salade de riz au thon
<b>Plats au choix</b>	Aiguillettes de poulet aux poivrons	Tajine d'agneau	Normandin de veau sauce barbecue	Poisson Meunière & petit citron
	Rôti de porc au jus	Farte au thon à la tomate 	Côte porc charcutière 	Cuisse de pintade à la moutarde
<b>Accompagnements</b>	Petits pois à l'échalote rissoyée	Semoule nature	Haricots verts à l'ail	Blé à la tomate
	Riz pilaf	Légumes du tajine	P. de terre vapeur 	Courgettes Locales sautées fraîches à l'ail
<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	Smoothie poires & betteraves
	Fruit de saison	Entremets chocolat	Salade de fruits frais (raisin)	Fruit de saison



### Raisin

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 chou aux myrtilles

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

Forte chaleur en Septembre, à pluie d'Octobre il faut s'attendre

SEMAINE 4  
DU PLAN ALIMENTAIRE

	<b>lundi 25 septembre</b>	<b>mardi 26 septembre</b>	<b>jeudi 28 septembre</b>	<b>vendredi 29 septembre</b>
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Salade verte aux croûtons	Taboulé oriental	Pastèque	Concombres vinaigrette
	Oeuf mimosa sauce ketchup	Tomates à l'échalote	Betteraves rouges à l'estragon	 Champignons frais en vinaigrette
<b>Plats au choix</b>	Hamburger	Escalope de volaille à la crème 	Sauté de bœuf aux oignons 	Cabillaud sauce Provençale
	Poisson à la tomate	Jambon blanc nature	Paupiette de veau sauce aux champignons	Chipolatas aux herbes
<b>Accompagnements</b>	Potatoes	Carottes persillées	Farfalles	Petits pois à la Française
	Haricots verts à l'ail	Riz créole	Brocolis frais cuisinés	Semoule au beurre
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage	Fromage blanc nature	Fromage	Fromage
	Yaourt nature	Fromage	Yaourt aromatisé	Petit Suisse nature
<b>Desserts au choix</b>	Glace	Pomme au four Locale 	Mini chou aux myrtilles 	Fruit de saison
	Salade de fruits frais	Compote de pêches	Fruit de saison	Flan nappé caramel



### Champignon

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 :

Ile flottante au caramel d'épices

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

Bise au couchant, pluie au soleil levant

SEMAINE 5  
DU PLAN ALIMENTAIRE

	<b>lundi 02 octobre</b>	<b>mardi 03 octobre</b>	<b>jeudi 05 octobre</b>	<b>vendredi 06 octobre</b>
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Tomates vinaigrette	Carottes râpées Locales vinaigrette	Pamplemousse au sucre	Salade de Pâtes au thon
	Courgettes râpées sauce moutarde à l'ancienne	Betteraves rouges & œuf dur vinaigrette à l'ancienne	Salade au surimi	Concombres à la crème
<b>Plats au choix</b>	Steak haché sauce ketchup	Emincé de poulet sauce brune	Boulettes d'agneau au jus	Filet de hoki sauce citron
	Sauté de porc à l'ananas Maison	Saumon sauce crème	Tomate farcie au coulis de tomates	Emincé de bœuf au paprika doux
<b>Accompagnements</b>	Macaronis	Ratatouille fraîche Maison	P. de terre Boulangère	Chou-fleur gratiné
	Haricots verts à l'échalote	Boullgour au beurre	Carottes fraîches braisées	Riz créole
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage	Fromage
	Petit Suisse aromatisé	Fromage	Fromage blanc nature	Petit Suisse nature
<b>Desserts au choix</b>	Fruit de saison	Brownies	Entremets chocolat	Fruit de saison
	Mousse aux fruits rouges	Fruit de saison (Pomme)	Fruit de saison	Velouté aux fruits



Pomme

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 :

*Ile flottante au caramel d'épices*



*Ère Rencontre du Goût !*

Vent d'octobre est la mort des feuilles



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

SEMAINE 6  
DU PLAN ALIMENTAIRE

	<b>lundi 09 octobre</b>	<b>mardi 10 octobre</b>	<b>jeudi 12 octobre</b>	<b>vendredi 13 octobre</b>
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Salade d'endives aux noix Salade piémontaise	Cake au potimarron & Féta Salade verte	Salade coleslaw mayonnaise Œuf dur macédoine vinaigrette	Velouté potiron & lentilles au paprika Céleri rémoulade
<b>Plats au choix</b>	Normandin de veau sauce barbecue Filet de lieu béchamel	Emincé de Bœuf aux olives Escalope de porc sauce au bleu	Couscous boulettes d'agneau & merguez Filet de colin sauce tomate	Nugget's de poisson Emincé de poulet au curcuma & lait de coco
<b>Accompagnements</b>	Papillons Poêlée de légumes Locaux Maison	Duo de haricots persillés Purée de pommes de terre	Semoule Légumes frais du couscous	Parmentier de légumes au curcuma Riz
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Fromage Petit Suisse nature	Fromage Yaourt Nature	Fromage Petit Suisse aromatisé	Fromage blanc nature Fromage
<b>Desserts au choix</b>	Crème caramel Fruit de saison	Fruit de saison Liégeois chocolat	Compote pomme carotte au cumin Fruit de saison	Salade d'agrumes frais Tarte aux poires



**Noix**

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 :

*Ile flottante au caramel d'épices*

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

Les épis vides portent la tête haute

SEMAINE 7 DU PLAN ALIMENTAIRE	<b>lundi 16 octobre</b>	<b>mardi 17 octobre</b>	<b>jeudi 19 octobre</b>	<b>vendredi 20 octobre</b>
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Poti - Toast du chef Saucisson à l'ail - Cornichons	Betteraves rouges crues râpées Salade de thon vinaigrette	Carottes râpées persillées Salade de riz aux olives	Taboulé aux poivrons Salade de maïs en vinaigrette
<b>Plats au choix</b>	Jambon braisé à l'échalote Filet de colin sauce tomate	Sauté de veau aux abricots secs Poulet rôti sauce basquaise	Steak haché sauce à l'Edam Boudin noir aux oignons	Filet de Colin sauce citronnée Aiguillette de volaille à l'orange
<b>Accompagnements</b>	Poêlée légumes frais (carottes, champignons, haricots verts) Maison Riz créole	Semoule au beurre Haricots verts persillés	Coquillettes Brunoise de légumes (Navets)	Purée de carottes Ecrasée de P. de terre aux herbes fraîches
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Petit Suisse nature Fromage	Fromage Yaourt Nature	Fromage Fromage blanc nature	Fromage Petit Suisse aromatisé
<b>Desserts au choix</b>	Compote de pomme Fruit de saison	<i>Ile flottante au caramel d'épices</i> 	Entremets Vanille Fruit de saison	Fruit de saison Mousse au chocolat



### Navets

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