

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

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

Ensemble scolaire St André Collège

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

Repas végétarien 		Menu de rentrée	
lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ ET POIVRONS
MELON	CHIFFONNADE DE LAITUE	PASTEQUE	COLESLAW
OMELETTE NATURE	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	POULET ROTI	PANÉ FROMAGER
CHILI SIN CARNE (VEGETARIEN)	DOS DE COLIN SAUCE CREME	FRICASSEE DE POISSON MSC 	GALETTE ITALIENNE
COURGETTES BRAISEES	PETITS POIS AUX OIGNONS	FRITES	TOMATE PROVENCALE
RIZ CREOLE	TORTIS	CAROTTES BRAISEES	BOULGOUR
1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX
GLACE TIMBALE	YAOURT ARÔMATISÉ	GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

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 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
		Repas végétarien 	
RADIS BEURRE	CRÊPE AU FROMAGE	PASTEQUE	TABOULE
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	CHAMPIGNONS A L'ESTRAGON
ROTI DE PORC AU JUS	BOULETTES VÉGÉTALES	PASTA PARTY sauce tomate aux pois chiches	NUGGETS DE POISSON
COLIN D'ALASKA EN CROUTE DE FANES DE RADIS	OMELETTE NATURE	PASTA PARTY sauce cheddar	NUGGETS DE VOLAILLE
COURGETTES BRAISEES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	TORTIS	RIZ PILAF
SEMOULE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	BROCOLIS AUX OIGNONS	POELEE D'AUBERGINE & CAROTTES
1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	CAKE AUX POMMES CAMELISEES DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

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

Ensemble scolaire St André Collège

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

Repas végétarien 			
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
HOUMOUS ET SES CROUTONS	SAUCISSON A L'AIL	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
COURGETTE RAPEE AUX RAISINS	TARTARE DE RADIS AU SURIMI	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES
PAELLA VEGETARIENNE	PILON DE POULET ROTI MARINE	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES	BOLOGNAISE DE LENTILLES
QUICHE CHÈVRE EPINARDS	FILET DE COLIN ET SON QUARTIER DE CITRON	MARMITE DU PÊCHEUR	FALAFELS
RIZ DE LA PAELLA	RATATOUILLE	BROCOLIS GRATINES	COQUILLETES
TOMATE ROTIE A L'AIL	BOULGOUR	SEMOULE AU BEURRE	COURGETTES BRAISEES
1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX
CREME VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT	QUATRE QUARTS DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

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

Ensemble scolaire St André Collège

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

Repas végétarien 		jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre		
BETTERAVE VINAIGRETTE	MELON	SALADE DE TOMATE AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE	CREPE AU FROMAGE
COLESLAW	SALADE VERTE AU MAIS	PASTEQUE	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS
TORTELLINIS BOSCONI (EPINARDS SAUCE EMMENTAL)	TORTILLA EMMENTAL TOMATE	JAMBON BLANC	FILET DE MERLU SAUCE ESTRAGON
OMELETTE NATURE	TORTELLINIS BOSCONI SAUCE EMMENTAL	SAUMONETTE ROTIE SAUCE TOMATE	MERGUEZ
SEMOULE SAUCE TOMATE	EPINARDS A LA CREME	FRITES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
PETITS POIS AUX OIGNONS	TORTIS	BROCOLIS	RIZ PILAF
1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON	POT GLACE	BROWNIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

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

Ensemble scolaire St André Collège

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

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
TOMATES VINAIGRETTE	CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	Repas végétarien 	FRIAND AU FROMAGE
TABOULÉ	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS	CELERI AUX POMMES CONCOMBRES CIBOULETTE	SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE
OMELETTE AUX FINES HERBES	SAUTE DE BOEUF AUX POIVRONS	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE 
CRUMBLE AU CHEVRE ET LEGUMES ESTIVAUX	FILET MEUNIÈRE	SAUCE POIS CHICHES, CHAMPIGNONS, PETITS POIS	ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE
POMME DE TERRE VAPEUR	HARICOTS VERTS AU FOUR	-	POTIRON RÔTI
PETIT POIS AUX OIGNONS	RIZ CREOLE	COQUILLETES	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF
1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	GATEAU AU YAOURT	FRUIT DE SAISON
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	BATONNET GLACE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

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

Ensemble scolaire St André Collège

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

		Repas végétarien 	
lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
RENCONTRES DU GOUT 2023 - DELICIEUSEMENT BAS CARBONE			
SALADE DE PERLES AU SURIMI	SALADE VERTE FROMAGÈRE	HOUMOUS DU CHEF ET SON TOAST	TOAST AU CHEVRE ET SALADE
PANAIS RÂPÉ	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE
BOULETTES VG A LA TOMATE	CUISSE DE POULET ROTIE AUX HERBES ET SON JUS	GALETTE DE COURGETTES (délicieusement bas carbone)	MOUSSAKA DE DINDE AUX LEGUMES (délicieusement bas carbone)
TAJINE VEGETARIEN AUX LEGUMES ET FRUITS SECS	POISSON MEUNIÈRE	OMELETTE AU FROMAGE	MOUSSAKA AU THON ET LEGUMES
BOULGOUR	FRITES	TORTIS	-
LEGUMES DU TAJINE	DUO CHOU-FLEUR/ BROCOLIS FAÇON WINGS (délicieusement bas carbone)	BROCOLIS	RIZ
1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON	POT DE GLACE	CAKE SUCRÉ SALÉ (délicieusement bas carbone)	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

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

Ensemble scolaire St André Collège

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

Repas végétarien 		Dessert Halloween	
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
CREPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES RAPEES	BUTTERNUT RAPE AU FROMAGE BLANC	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
SALADE VERTE	TABOULE	LENTILLES EN SALADE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
BOULETTES DE SOJA A LA TOMATE ET BASILIC	SAUTE DE BOEUF A LA MOUTARDE	TORTELLINIS BOSCONI (EPINARDS SAUCE EMMENTAL)	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
TAJINE VEGETARIEN AUX LEGUMES ET FRUITS SECS	OMELETTE NATURE	RAVIOLIS AU FROMAGE	CHIPOLATAS
BOULGOUR	PENNE	BROCOLI GRATINÉ	HARICOTS VERTS AU FOUR
LEGUMES DU TAJINE	COURGETTE BRAISÉE	PURÉE DE PATATES DOUCES	SEMOULE
1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	DESSERT D'HALLOWEEN 	FRUIT DE SAISON
BANANE AU CHOCOLAT ET AMANDES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CAMEL

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOIRER

Bon appétit!