

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 14
Nov

Taboulé aux petits légumes marinés

Ceufs durs mayonnaise
Salade verte à l'émmental

Pilon de poulet rôti

Crêpe jambon fromage

Fondue de poireaux

Riz créole

Yaourt nature sucré

Cotentin

Coulommiers

Donuts

Fruit de saison

Crème dessert à la vanille

MARDI | 15
Nov

Carottes râpées vinaigrette

Haricots verts au maïs
Salade de riz vinaigrette agrumes 

Tagliatelle bolognaise

Blanquette de colin 

Tagliatelle

Petits pois

Fondu Président

Camembert

Yaourt nature sucré

Compote pommes fraises

Entremets au praliné

Corbeille de fruits 

MERCREDI | 16
Nov

Potage de légumes mijotés

Duo de crudités
Friand au fromage

Omelette au fromage 

Tartine de la montagne aux lardons

Chou-fleur et pommes de terre

Salade verte

Fromage blanc

Fraidou

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Crêpe au sucre

Mousse chocolat au lait

JEUDI | 17
Nov

Betterave à l'échalote

Endives vinaigrette caramel

Penne sauce cocotte 

Rôti de bœuf 

Saucisse fumée

Frite steakhouse

Carottes béchamel

Mimolette

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Entremets à la vanille

Gaufrettes cornetto

Fruits

VENDREDI | 18
Nov

Pâté de campagne

Chou blanc vinaigrette

Bouillon de légumes aux vermicelles

Stick de poisson pané 

Nugget filet poulet

Purée de pommes de terre

Haricots beurre en persillade

Tomme blanche

Brie

Petit moulé ail et fines herbes

Cake citron 

Riz au lait 

Corbeille de fruits 



Nouveauté



Pêche responsable



Verger EcoRespon



Végétarien



Origine France



Spécialité du chef



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

COLLEGE ST PAUL

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Diner

LUNDI | 14
Nov

Endives vinaigrette caramel

Salade de pois chiches

Coleslaw

Kefta d'agneau à la tomate

Saumonette
sauce basquaise



Semoule berbère

Ratatouille

Assortiment de
fromages et laitages

Entremets à la vanille et Mikado

Corbeille de fruits



Barre bretonne
caramel beurre salé

MARDI | 15
Nov

Boulogour à l'oriental

Betterave sauce crémeuse

Soupe aux vermicelles

Croque-monsieur

Merguez

Boulogour pilaf

Poêlée de légumes

Assortiment de
fromages et laitages

Orange à la cannelle

Corbeille de fruits



Cake seigle abricot
fleur d'oranger



MERCREDI | 16
Nov

Salade verte aux croûtons

Duo concombre maïs

Saucisson à l'ail fumé

Colombo de poulet



Grilladou de bœuf au poivre

Riz pilaf

Julienne de légumes
saveur antillaise

Assortiment de
fromages et laitages

Crème exotique

Ananas sirop épicié

Corbeille de fruits



JEUDI | 17
Nov

Mini-pizza

Assiette italienne

Salade italienne

Tortellini sauce tomate

Sauté de veau Marengo

Torsade

Piperade

Gorgonzola AOP



Entremets au tiramisu

Liégeois au café

Biscuit amaretti



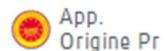
Pêche
responsabl



Verger
EcoRespon



Nouveauté



App.
Origine Pr



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

COLLEGE ST PAUL

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine