

# Au menu cette semaine - Déjeuner COLLEGE

MARDI | 03  
Sep

Friand fromage

**Salade verte au maïs**

**Pavé de merlu  
sauce crème**

Boulettes de  
bœuf sauce tomate

Semoule

Courgettes au basilic

Fruits de saison

**Ile flottante**

Dessert bar

JEUDI | 05  
Sep

Taboulé

**Carottes râpées**

Macédoine mayonnaise

Lasagne bolognaise

**Lasagne au saumon**

Salade verte

Cone glace  
vanille-chocolat

Fruits de saison

Vége LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

VENDREDI | 06  
Sep

**Beignet calamar**

Omelette nature

Riz

Ratatouille

**Tomme blanche**

Mimolette

Dessert bar

Entremets à la vanille

Laitage



Pêche  
responsabl



Produit  
local



Spécialité  
du chef



Plat  
végétarien



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Institution croix blanche



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

# Au menu cette semaine - Déjeuner COLLEGE

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI | 09  
Sep

## Pilon de poulet rôti

Pané de blé  
fromage épinards 

Pommes cubes rissolées

Carottes persillées 

Coulommiers

Petit moulé

## Fruits de saison

Laitage

Dessert bar

MARDI | 10  
Sep

Betteraves

Tomate vinaigrette

Concombre au maïs

Rissolette de  
veau sauce tomate  
Boulettes soja  
sauce napolitaine 

Semoule

Brocolis

## Crème aux œufs

Fruits de saison 

Dessert bar

JEUDI | 12  
Sep

## Tomate farcie

Feuilleté de poisson  
au beurre blanc

Riz pilaf

## Piperade

## Gouda

Fromage fouetté  
au sel de Guérande

## Gâteau au yaourt

Fruits de saison 

Laitage

VENDREDI | 13  
Sep

Pastèque

Melon vert

Croquant de salade   
*salade, ananas, tomate, Vinaigrette*

Macaroni carbonara   
*macaroni, emmental, Sauce*

Penne de la mer 

## Fruits de saison

Laitage

Mousse au cacao

 Plat végétarien

 Produit local

 Spécialité du chef



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Institution croix blanche

elior 

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

# Au menu cette semaine - Déjeuner COLLEGE



LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 16  
Sep

Merguez

Couscous végétarien

Semoule

Légumes couscous

Gouda

Pavé 1/2 sel

**Fruits de saison**

Liégeois chocolat

Dessert bar

MARDI | 17  
Sep

Houmous et mouillettes

Pâté de campagne

Salade verte au surimi

**Roti de porc confit**

Poissonnette

Purée de pommes de terre

Haricots verts persillade

Fruits de saison

Dessert bar

Crème dessert vanille



JEUDI | 19  
Sep

Pizza au fromage

Chili con carne

Gratin de poissons

Riz pilaf

Fruits de saison

Muffin nature  
pépites choco noir

Laitage

VENDREDI | 20  
Sep

**Salade tomate et gouda**  
*salade, tomate, gouda*

Maïs aux poivrons

Rillettes à la sardine

Colombo de volaille

Filet de colin

Coquillettes

Julienne de légumes

**Dessert bar**

Fruits de saison

Laitage



Plat  
végétarien



Spécialité  
du chef



Produit  
local



Pêche  
responsabl



Recette  
Signature



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Institution croix blanche



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

# Au menu cette semaine - Déjeuner COLLEGE

LUNDI | 23  
Sep

**Céleri rémoulade  
aux pommes**

Carottes râpées

Pommes de terre au curry

Galopin de veau sauce  
tomate

Galette boulgour  
oriental tomate soleil

Brocolis

Riz pilaf

**Mousse chocolat au lait**

Pomme au four

Fruits de saison

MARDI | 24  
Sep

Hachis Parmentier

Paupiette de saumon  
sauce oseille

Purée de pommes de terre

**Salade verte**

Tomme blanche

Fraidou

**Grillé aux pommes**

Laitage

Fruits de saison



LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 26  
Sep

Betterave vinaigrette

Salade mexicaine

Concombre vinaigrette

Pavé du fromager  
à l'emmental

Chou farci

Coudes

Epinards béchamel

Fruits de saison

**Dessert bar**

Laitage

VENDREDI | 27  
Sep

Saucisse Knack

Pavé de merlu  
sauce crème

Pommes sautées

Méli-mélo de légumes

**Vache qui rit**

Fromage fouetté  
au sel de Guérande

**Fruits de saison**

Crumble aux pommes

Laitage



Produit  
local



Verger  
EcoRespon



Pêche  
responsabl



Spécialité  
du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Institution croix blanche

elior

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

# Au menu cette semaine - Déjeuner Collège

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI | 30  
Sep

Pâté de campagne 

Terrine de poisson 

Salade verte

Kefta d'agneau  
sauce ketchup  
Boulettes soja  
sauce napolitaine 

Semoule

Courgettes

**Fruits de saison**

Dessert bar

Laitage

MARDI | 01  
Oct

**Cordon bleu**

Penne tandoori   
*Poireaux, carottes, navets et*

Penne

Julienne de légumes

Tomme blanche

Mimolette

Flan vanille caramel

Fruits de saison

Laitage

JEUDI | 03  
Oct

**Roti de porc  
à la normande** 

Blanquette de colin 

Riz

**Fondue de poireaux**

Saint-Paulin

Fondu Président

**Semoule au lait** 

Fruits de saison

Tarte aux pommes 

VENDREDI | 04  
Oct

Salade brésilienne  
*riz, carotte, maïs, haricot rouge, petits*

Pamplemousse et sucre  
*Pomelos, sucre, batavia*

Salade de haricots verts

**Nuggets de poisson** 

Nuggets de volaille

Purée de pommes de terre

Petits pois

**Dessert bar**

Entremets au chocolat

Fruits de saison



Produit local



Poisson frais



Plat végétarien



Pêche responsable



Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Institution croix blanche

elior 

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

# Au menu cette semaine - Déjeuner COLLEGE

LUNDI | 07  
Oct

Céleri et tomate  
Salade de pommes  
de terre au cervelas  
Salade de pommes de  
terre

Poulet yassa   
Pané de blé  
fromage épinards 

Riz

Haricots verts

Liégeois vanille

Fruits de saison

Laitage

MARDI | 08  
Oct

**Colombo de porc** 

Blanquette de colin 

Pommes vapeur  
locales 

Carottes braisées 

Bûchette mi-chèvre

Fondu Président

**Fruits de saison**

Barre bretonne

Dessert bar



LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 10  
Oct

Galette boulgour  
oriental tomate soleil

Merguez

Semoule à la tomate

Brocolis

Brie

Fraidou

**Gâteau intense  
chocolat** 

Fruits de saison

Laitage

VENDREDI | 11  
Oct

Crêpe au fromage

Salade bar

Penne à la bolognaise 

Penne sauce fromagère

**Laitage**

Dessert bar

Fruits de saison



 Spécialité  
du chef

 Plat  
végétarien

 Pêche  
responsabl

 Produit  
local

 Recette  
Signature

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Institution croix blanche

elior 

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

# Au menu cette semaine - Déjeuner COLLEGE



MENU À THÈME

LUNDI | 14  
Oct

Saucisse fumée

Gratin de poissons

Lentilles

Purée de potiron  
*potiron, pomme de terre, lait*

Assortiment de fromages

**Fruits de saison**

Pomme au four

Dessert bar



MENU À THÈME

MARDI | 15  
Oct

**Accras de morue**

Taboulé aux  
légumes marinés

Curry de colin

Emincé de dinde sauce  
coco

Riz cantonais

*riz, oignon, petit pois, jambon, œuf*

Fruits de saison

Smoothie bananes  
& pommes

Dessert bar



MENU À THÈME

JEUDI | 17  
Oct

Pain de légumes  
*carotte, haricot, navet BIO*  
Velouté carotte  
coco curcuma

**Sauté de porc  
sauce forestière**  
Quenelles de brochet  
sauce aurore

**Pépinettes**

Crumble de légumes  
*courgette, sauce tomate, oignon,*

Fruits de saison

Cake aux carottes

Laitage

VENDREDI | 18  
Oct

Jus de pommes

Cheeseburger

Fish burger

Salade verte

Pommes frites

Cookie chocolat noir

Fruits de saison



Pêche  
responsabl



Verger  
EcoRespon



Spécialité  
du chef



Produit  
local

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Institution croix blanche

elior

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