

lundi 1 février

mardi 02 février

jeudi 04 février

vendredi 05 février

ENTREES

Wrap crudités maison
Haricots verts aux échalotes
Houmous



Animation Etats-Unis

Coleslaw
Salade César
Salade Mexicaine



Endive aux noix
Salade de petits pois à la menthe
Oeuf mimosa

PLATS

Lasagne au boeuf **BIO**
Lasagne au saumon **MSC**



Burger steak haché
de boeuf **VBF**
Burger colin pané **MSC**



Omelette à la ciboulette
Pêche du jour - poisson frais



ACCOMPAGNEMENTS

Feuille de chêne



Potatoes

Carotte vapeur



Mélange céréales gourmands

Courge rôtie

PRODUITS LAITIERS

Assortiment de fromages et laitages

Assortiment de fromages et laitages

Assortiment de fromages et laitages

DESSERTS



Panier de fruits

Topping

au

choix

Panier de fruits

Salade de fruits frais

Compote pomme banane

Brownies



Panier de fruits

Coupe fromage blanc au miel

Mousse café et pépites de chocolat

Panacotta coulis fruits rouges

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements. Les viandes sont françaises (hormis viande ovine origine France ou UE). Les légumes sont majoritairement frais et préparés sur place. Le pain est frais, artisanal et local. Une corbeille de fruits frais de saison est également proposée chaque jour.



Pâtisserie maison



Approvisionnement local, régional



Plat fait maison



BIO



Poisson frais



Recette végétarienne





**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

Collège *Saint Bruno*



lundi 8 février	mardi 09 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
ENTREES			
Champignon bulgare Céleri rémoulade Sardine à l'huile	Carottes râpées au citron Salade de pâtes à la fête Pâté de campagne	Salade de choux Chinois Nems au légumes Nems au poulet	Salade verte aux croûtons Macédoine vinaigrette Salade de riz
PLATS			
Sauté de veau VVF aux olives Filet de lieu MSC sauce citronnée	Poulet rôti Label rouge Dos de colin MSC sauce à l'oseille	Sauté de boeuf VBF à la Thaï Merlu MSC au lait de coco et parfum Asiatique	Falafel sauce au fromage blanc Filet frais de poisson meunière
ACCOMPAGNEMENTS			
Tortis BIO au beurre Fondue de poireaux	Coeur de blé Navets rôtis	Riz cantonais aux légumes Wok de légumes	Pommes de terre persillées Duo de chou aux oignons
PRODUITS LAITIERS			
Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERTS			
Panier de fruits Salade d'agrumes vanillée Entremet citron Tarte poire chocolat	Panier de fruits Pomme au four à la confiture Ile flottante Tiramisu	Panier de fruits Ananas laqué au caramel Litchis au sirop Mousse coco	Panier de fruits Compote tutti frutti Gâteau de semoule au caramel Eclair au chocolat



Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements. Les viandes sont françaises (hormis viande ovine origine France ou UE). Les légumes sont majoritairement frais et préparés sur place. Le pain est frais, artisanal et local. Une corbeille de fruits frais de saison est également proposée chaque jour.



Pâtisserie maison



Approvisionnement local, régional



Plat fait maison



BIO



Poisson frais



Recette végétarienne

lundi 15 février		mardi 16 février		jeudi 18 février		vendredi 19 février	
ENTREES							
Duo carottes et celeri		Choux rouge		Velouté courge		Poireau vinaigrette	
Betteraves BIO persillées		Salade d'artichauts marinés et poivrons		Salade de lentilles aux oignons		Salade de pommes de terre à la ciboulette	
Salade crevette cocktail et avocat		Taboulé à la menthe		Rosette et ses condiments		Rillette de poisson maison	
PLATS							
Poitrine de veau farcie aux olives		Emincé de volaille VF au curry		Navarin d'agneau		Nugget's vegge	
Filet de colin MSC rôti aux épices		Curry de thon		Filet de loup et concassée de tomates		Pêche du jour - poisson frais	
ACCOMPAGNEMENTS							
Riz de Camargue IGP		Polenta crémeuse		Pommes de terre sautées		Boulgour pilaf	
Duo de haricots aux oignons		Carottes à l'orange		Pêlé mêlé de légumes		Brocolis persillés	
PRODUITS LAITIERS							
Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	
DESSERTS							
Panier de fruits		Panier de fruits		Panier de fruits		Panier de fruits	
Salade de poire à la noix de coco		Compote meringuée		Salade d'orange à la menthe		Coupe aux fruits rouges	
Banane au chocolat		Flan vanille		Riz au lait		Crème caramel	
Génoise tutti frutti		Crumble pomme cannelle		Gâteau basque		Pudding	

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements. Les viandes sont françaises (hormis viande ovine origine France ou UE). Les légumes sont majoritairement frais et préparés sur place. Le pain est frais, artisanal et local. Une corbeille de fruits frais de saison est également proposée chaque jour.



Pâtisserie maison



Approvisionnement local, régional



Plat fait maison



BIO



Poisson frais



Recette végétarienne

